



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY



Mâcon-Chardonnay 2021 – Roche

Appellation: Mâcon-Chardonnay - Cuvée: « Roche » - Millésime: 2021

Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – Rendement 28 hl/ha

Région: Bourgogne - Alcool: 12,00 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

Roche" est notre cuvée parcellaire récente en Mâcon-Chardonnay, issue de vignes plantées sur un terroir de calcaire blanc. Une cuvée exclusive produite en très petite quantité.

Agriculture biologique (certification Ecocert). Labour complet. Vendanges manuelles.

Vinification naturelle avec un seul intrant : le SO₂ à faible dose. La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) a duré 6 mois et a été suivie de la fermentation malolactique, en fûts de chêne dont la moyenne d'âge est de 8 ans. Mise en bouteille précédée d'une légère filtration. Bouchon naturel non traité, sélectionné après une dégustation de lots.

DÉGUSTATION

OEIL : jaune intense aux reflets dorés, limpide et brillant

NEZ : nez prononcé, floral et parfumé, mangues séchées, pêche et tarte aux abricots.

BOUCHE : énergie pure sur le palet ! Noix de muscade et pierre en fusil, abricot et mangue sont également identifiables en bouche. Un vin minéral et fruité avec une finale longue.

ACCORD METS ET VIN : plats de volaille ou de poisson en sauce à la crème (ex. le poulet aux morilles, la blanquette de veau) ou un fromage de chèvre local du Mâconnais.

SERVICE / GARDE

Température de service: Entre 12 et 14 degrés.

Un carafage court bonifiera tous nos vins.

Garde: A consommer ou à garder jusqu'en 2026.

