



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY



## Mâcon-Cruzille 2021 - Le Clos des Avoueries - Calcaire

Appellation: Mâcon-Cruzille - Cuvée: Le Clos des Avoueries « Calcaire » - Millésime: 2021

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

Région: Bourgogne - Alcoool: 12,5 % - Contenance: 75cl

### ORIGINE / ELABORATION

Le Clos des Avoueries est un clos d'altitude (390 m en moyenne), entouré de bois et de murs. Il est exposé à l'est face au Mont Blanc. C'est un monopole du domaine du château. Son terroir est composé d'argiles rouges sur une dalle calcaire vinifié en micro-parcelles. Dans la partie basse du clos, nous avons isolé une micro-parcelle, nommée Calcaire dont le sol est composé de 10 cm d'argiles rouges puis d'une dalle calcaire compact. L'esprit Minéral !

Agriculture Biologique (certification Ecocert). Labour intégral. Vendanges manuelles. Vinification naturelle en fûts avec 1 seul intrant : le So2 à faible dose. La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) a duré 7 mois, durant laquelle s'est déroulée la fermentation malolactique. Mise en bouteille précédée d'une filtration légère. Bouchon en liège naturel, non-traité, sélectionné après dégustation des lots.

### DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune clair à reflets verts, limpide, brillant

NEZ : Très fin avec des notes de fleurs blanches et de poires mûres. La mandarine pointe aussi son nez. La fraîcheur du menthol, typique pour ce terroir, apparaît ensuite.

BOUCHE : L'attaque est fraîche. Le glycérol apparaît ensuite toujours structuré par la fraîcheur de notes minérales et mentholées. Le vin entame alors une montée en puissance sur des arômes fumés et pierre de fusil. La finale est fine, fraîche et très salivante et s'accordera avec des coquilles Saint-Jacques, un turbot... Le salin lui va très bien !

### SERVICE / GARDE

Température de service: Entre 12 et 14 degrés. Un carafage court bonifiera tous nos vins.

Garde: A consommer ou à garder jusque 2026.

