DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Respecter le sol, respecter la vigne, respecter le raisin… Respecter le vin ! Ce vin vient d'un lieu, il le représente !

GAMESSEY

Appellation: Vin de France - Cuvée: Gamessey
Cépages: Gamay 100% - Couleur: Rouge
Région: Bourgogne, France - Alcool: 15 % - Contenance: 75cl

ELABORATION

Troisième année de conversion vers l'Agriculture Biologique (certification Ecocert). Labour intégral. Vendanges manuelles.

La moitié du volume en pressoir avec une macération de 24 heures. Pigeage et remontage toutes les deux heures. Soutirage dans 2 fûts de chêne.

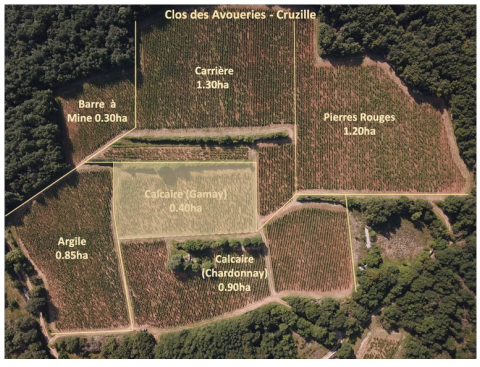
La moitié du volume égrappée à la main et directement entonnée dans 2 fûts pour une macération de 18 jours avec un pigeage tous les 2 jours.

Entonnage et élevage de 20 mois en fût - naturellement - avant la mise (printemps 2022). La fermentation alcoolique a duré 3 mois à température de cave (11 degrés) et la fermentation malolactique a suivi immédiatement.

C'est la dernière fois**, Plus Gamay….**

DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur grenat brillant et limpide
NEZ : Expressif. Des notes kirschées, la pâte d'amande et le pruneau dominent le nez.
BOUCHE : Fraîche et gourmande avec de la rondeur et une petite touche sucrée. Des arômes de fruits rouges mûres (groseilles), cerises dénoyautées, figue et la pâte d'amande s'expriment. La finale est longue et fraîche.



SERVICE

Température de service: Entre 10 et 12 degrés.
Garde: A consommer.

ACCORDS METS ET VINS

Fromage bleu, foie gras ou une tarte aux abricots !

www.chateaudemessey.com - GFA du Château de Messey - 3 rue de Messey - 71700 Ozenay - France
TVA: FR39348944802 - ACC: FR 010859E1245 - SIREN: 34894480200027 - Capital: 955740€