



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY



Mâcon-Chardonnay 2021 – Les Crêts

Appellation: Mâcon-Chardonnay - Cuvée: « Les Crêts» - Millésime: 2021

Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – Rendement 32 hl/ha

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

ORIGINE / ELABORATION

La parcelle des Crêts est une belle parcelle de 5 hectares situées juste en face du château. Les vignes ont plus de 30 ans et sont plantées sur un beau terroir de calcaire blanc.

Agriculture biologique (certification Ecocert). Labour intégral.

Vendanges manuelles.

Vinification naturelle avec un seul intrant : le So2 à faible dose. La fermentation alcoolique naturelle (levures indigènes) a duré 6 mois durant laquelle la fermentation malolactique s'est déroulée, en fûts dont la moyenne d'âge est de 8 ans. Mise en bouteille précédée d'une filtration légère. Bouchon en liège naturel, non-traité, sélectionné après dégustation des lots.

DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune aux reflets verts, limpide et brillant.

NEZ : prononcé, floral et légèrement minéral puis des notes de miel frais d'acacia dominant. Après aération, c'est la poire fraîche qui apparaît.

BOUCHE : rond, gourmand et beurré aux arômes solaires et légèrement exotiques (melon, mangue séchée), typiques de ce terroir. On identifie des fines notes muscatées, de fruits blancs mûrs, pêche et brioche, associées à de discrètes touches de zeste d'agrumes. La finale est précise et longue avec une belle fraîcheur.

ACCORD METS ET VINS : apéritif, taponade, fruits de mer, crustacés, entrées basées poisson

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.

