



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Clos des Avoueries - Barramine 2022

Appellation: Mâcon Cruzille - Région: Bourgogne

Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc - Rendement 42 hl/ha

Alcool: 12,5 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

- Le Clos des Avoueries est un clos d'altitude (390m), entouré de bois et de murs, exposé à l'est face au Mont Blanc. C'est un monopole du château.
- Micro-parcelle, de très petite taille (0,30 ha) « Barramine ». Pourquoi ce nom ? Le sol y est composé de graviers calcaires posés sur une dalle calcaire. Une barre à mine a donc dû être utilisée pour y planter les greffes lors de la plantation il y a 34 ans.
- Agriculture biologique certifiée Ecocert.
- Labour intégral et vendanges manuelles.
- Vinification naturelle avec un seul intrant : faible dose de So2.
- Fermentations alcoolique de 6 mois avec levures indigènes.
- Fermentation malolactique en fûts de plusieurs années.
- Mise en bouteille avec filtration légère.
- Bouchons non traité, sélectionnés après dégustation des lots.



DÉGUSTATION (OVNI = Objet Vineux Non Identifié)

OEIL : Or pâle à reflets verts. Limpide et brillant.

NEZ : Complexe. Légères notes de réduction noble. Des arômes exotiques et de fruits jaunes,. Dans un second temps, le minéral et le menthol complètent ce nez concentré !

BOUCHE : L'attaque est ample. Beaucoup de volume en bouche. La fraîcheur du terroir vient équilibrer les arômes concentrés presque taniques. La finale présente beaucoup de personnalité, de structure.



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

www.chateaudemessey.com - Château de Messey - 3 rue de Messey - 71700 Ozenay - France