



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

## Clos des Avoueries - Calcaire 2022

Appellation: Mâcon-Cruzille - Région: Bourgogne  
Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc - Rendement 49 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 « Calcaire » dont le sol est composé de 10 cm d'argiles rouges puis d'une dalle calcaire compact. L'esprit Minéral !
- Agriculture biologique certifiée Ecocert.
- Labour intégral et vendanges manuelles.
- Vinification naturelle avec un seul intrant : faible dose de So<sub>2</sub>.
- 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

OEIL : Or pâle, limpide, brillant, légers reflets verts.

NEZ : Très fin avec des notes gourmandes de fleurs et toujours une belle minéralité. La fraîcheur du menthol, typique sur ce terroir, apparaît ensuite.

BOUCHE : L'attaque est fraîche et raffinée avec un équilibre subtil. Belle montée en puissance sur des arômes fumés de pierre à fusil et d'abricot. La finale est fine, fraîche et très salivante.



*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