



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Clos des Avoueries - Pierres Rouges 2022

Appellation: Mâcon-Cruzille - Région: Bourgogne

Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc - Rendement 51 hl/ha

Alcool: 12,5 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

- Le Clos des Avoueries est un clos d'altitude (390m), entouré de bois et de murgers, exposé à l'est face au Mont Blanc. C'est un monopole du château.
- La Micro-parcelle « Pierres Rouges » regroupe deux unités terroir. La partie supérieure est composée d'argiles rouges (30-40 cm) sur la dalle calcaire et la partie inférieure, d'une très fine couche d'argiles (5-10 cm) toujours sur cette dalle calcaire.
- 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

OEIL : Or avec de belles larmes aux reflets jaunes

NEZ : Frais, bien défini avec des arômes légèrement fumés puis des notes de poire et même du caramel.

BOUCHE : Attaque fraîche et très gourmande sur des arômes grillés. Belle puissance et harmonie sur le calcaire, la mangue, l'orange et le menthol. Sa sucrosité se mariera très bien avec un bel Epoisses!



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