



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Clos des Avoueries - Monopole 2022

Appellation: Mâcon-Cruzille - Région: Bourgogne

Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc - Rendement : 56 hl/ha

Alcool: 12,5 % - Contenance: 75cl et 150cl

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.
- Le terroir est composé d'argiles rouges sur une 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/foudres de plusieurs années.
- Mise en bouteille avec filtration légère.
- Bouchons non traité, sélectionnés après dégustation des lots.



DÉGUSTATION

OEIL : Or pâle clair, limpide et brillant.

NEZ: Ouverture progressive avec des notes florales et épicées marquées par une pointe de thé noir de Ceylan. Légère réduction noble. On retrouve aussi la poire et un peu de vanille.

BOUCHE : Progressive avec une certaine complexité qui attire. Beaucoup de fraîcheur, une forte personnalité et une élégance sur des arômes bourguignons de pêche, de tilleul et de calcaire. Finale toujours marquée par une fraîcheur mentholée très présente.



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