DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Roche 2022

Appellation: Mâcon-Chardonnay - Région: Bourgogne
Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – Rendement 58 hl/ha
Alcool: 12,00 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

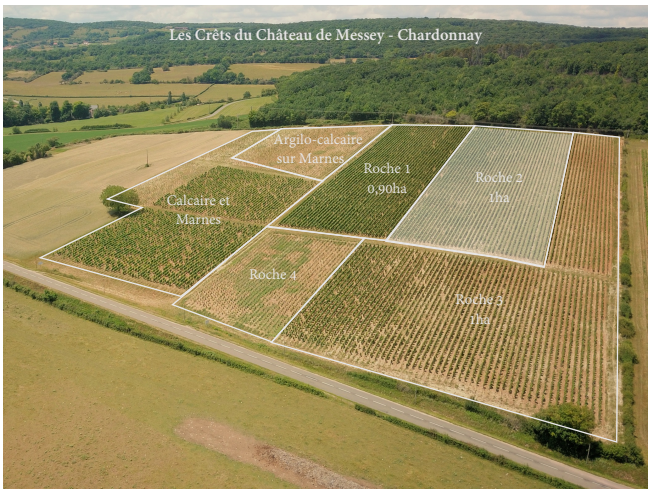
- " Roche" est notre cuvée parcellaire sur l'appelation Mâcon-Chardonnay
- Micro-parcelle (Roche 2) sur un sol de calcaire blanc.
- Agriculture biologique certifiée Ecocert.
- Labour intégral et vendanges manuelles.
- Vinification naturelle avec un seul intrant : faible dose de So2.
- Fermentations alcoolique 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 intense aux reflets jaune, limpide et brillant

NEZ : Nez expressif et envoûtant sur une base minérale, notes de fleurs et une pointe de vanille.

BOUCHE : Bel équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. On retrouve une belle minéralité mais aussi de l'acidité et du fruit! La finale est longue.



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