



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Les Crêts 2022 -

Appellation: Mâcon-Chardonnay - Région: Bourgogne
Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc - Rendement 59 hl/ha
Alcool: 12,00 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

- La parcelle des Crêts du Château de Messey: 5 hectares face au château
- Micro-parcelle de plus de 30 ans sur un sol de calcaire blanc et marnes.
- Agriculture biologique certifiée Ecocert.
- Labour intégral et vendanges manuelles.
- Vinification naturelle avec un seul intrant : faible dose de SO_2 .
- 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 : Couleur or, limpide et brillant.

NEZ : Prononcé et complexe, légèrement lacté, on retrouve ce côté floral et légèrement minéral puis des notes de miel avec une pointe d'abricot frais.

BOUCHE : Gourmand et élégant avec des notes légèrement exotiques comme la mangue séchée. De discrètes touches de zeste d'agrumes ramènent de l'acidité. La finale est précise, équilibrée et longue avec une belle fraîcheur.



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