



DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Les Chouettes 2022

Appellation: Mâcon-Villages Région: Bourgogne
Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc - Rendement 60 hl/ha
Alcool: 12,00 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

- Un assemblage de nos parcelles de Mâcon-Cruzille et de Mâcon-Chardonnay.
- Un beau vin convivial qui reflète les qualités de nos deux terroirs uniques 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/foudres de plusieurs années.
- Mise en bouteille avec filtration légère.
- Bouchons non traité, sélectionnés après dégustation des lots.



DÉGUSTATION

OEIL : Or pâle, limpide et brillant.

NEZ : Expressif sur la pierre à fusil et les agrumes. Notes de fleurs blanches et de poire au sirop

BOUCHE : Belle tension, vif et frais souligné par cette minéralité. On retrouve les arômes de fleurs blanches, mais aussi d'agrumes et d'ananas avec une pointe de menthol. Belle finale citronnée.



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