

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Crémant de Bourgogne - Les Cailloux 2021

Appellation: Crémant de Bourgogne - Région: Bourgogne

Cépages: Chardonnay 100% - Blancs de blancs - Brut nature - Rdmt. 30 hl/ha

Alcool: 12 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION

- Le crémant « Les Cailloux » est la surprise du domaine, un crémant millésimé méthode traditionnelle, zéro dosage, blancs de blancs et mono-cépage.
- Pourquoi ce nom ? Nos terroirs se composent principalement de calcaire brut, « Les Cailloux » est la vinification pure de ce sol, lorsque vous buvez notre crémant, vous goûtez à l'expression du terroir.
- Agriculture biologique certifiée Ecocert.
- Labour intégral et vendanges manuelles.
- Vinification naturelle avec un seul intrant : faible dose de So2.
- Fermentations alcooliques longues de 6 mois avec levures indigènes.
- Fermentation malolactique en foudres de plusieurs années.
- Mise en bouteille avec filtration légère. Elevage sur latte de 18 mois.
- Mises sur pointes et habillage manuels.
- Bouchons non traité, sélectionnés après dégustation des lots.



DÉGUSTATION

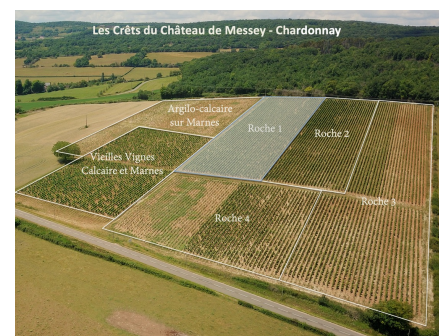
OEIL : Jolie robe dorée, scintillante, bulles nombreuses et fines.

NEZ : Prononcé et délicat. Vineux, avec des notes de pommes, légèrement vanillé. Fleurs blanches et arômes de fruits de la passion.

BOUCHE : Bulles très fines et vives. Un subtil équilibre entre fraîcheur et douceur, élégant et léger. Une pointe de fleur de sel accompagnée d'arômes exotiques. La fermentation particulièrement longue apporte un côté levurien, presque lacté.

Ce crémant est presque un vin tant son élaboration s'en approche.

Discrètement boisé, ce crémant se mariera parfaitement avec des noix de Saint-Jacques poêlées, du homard, de la langoustine ou pour accompagner vos desserts de fêtes gourmands.



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