DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Mâcon-Cruzille « Clos des Avoueries » Barramine 2023

Appellation : Mâcon Cruzille - Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay - Couleur : Blanc - Rendement 32 hl/ha
Alcool : 13,5 % - Contenance : 75cl - Lot 30 23 BAM

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.
- Micro-parcelle, de très petite taille (0,30 ha) «Barramine». Pourquoi ce nom ? Le sol y est composé de graviers calcaires posés sur une dalle calcaire. Une barre à mine a donc dû être utilisée pour y planter les greffes lors de la plantation il y a 34 ans.
- Agriculture biologique certifiée Ecocert.
- Labour intégral et vendanges manuelles.
- Vinification naturelle avec un seul intrant : faible dose de So2.
- Fermentation alcoolique de 6 mois avec levures indigènes.
- Fermentation malolactique en fûts de plusieurs années.
- Mise en bouteille avec filtration légère.
- Bouchons non traités, sélectionnés après dégustation des lots.

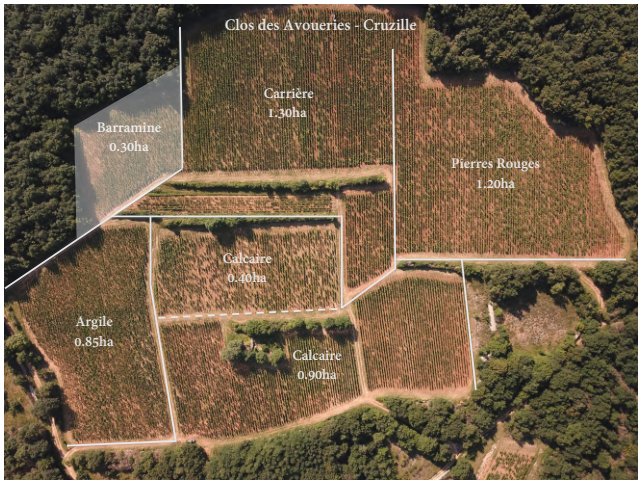
DÉGUSTATION

(OVNI = Objet Vineux Non Identifié)

OEIL : Limpide, intensité moyenne, jaune citron.

NEZ : Complexe. Arômes de pêche et brugnons. L'élevage en fûts de chêne donne un côté beurré et toasté.

BOUCHE : Jolie concentration et amplitude, on est sur un vin riche et solaire mais toujours équilibré grâce à une belle minéralité en fin de bouche.



Respect du sol, respect de la vigne, respect du raisin… Ce vin vient d'un lieu, il le représente!

www.chateaudemessey.com - Château de Messey - 3 rue de Messey - 71700 Ozenay - France