DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Clos des Avoueries – Calcaire 2022

Appellation: Mâcon-Cruzille - Région: Bourgogne
Cépages: Chardonnay 100% - Couleur: Blanc – Rendement 49 hl/ha
Alcool: 12,5 % - Contenance: 75cl

ORIGINE / ELABORATION



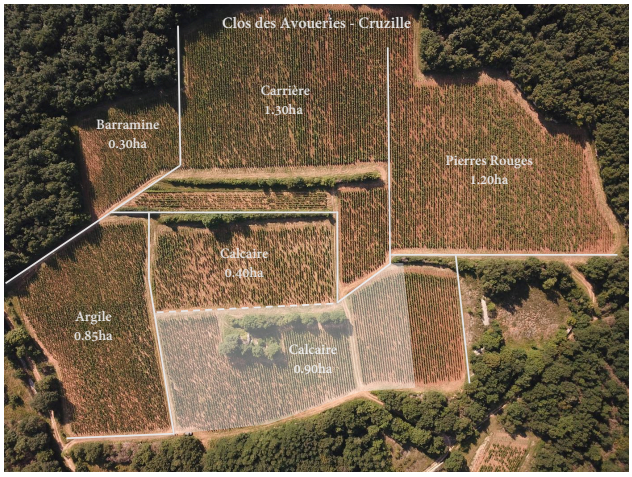
- Le Clos des Avoueries est un clos d'altitude (390m), entouré de bois et de murgers, exposé à l'est face au Mont Blanc. C'est un monopole du château.
- Micro-parcelle « Calcaire » dont le sol est composé de 10 cm d'argiles rouges puis d'une dalle calcaire compact. L'esprit Minéral !
- Agriculture biologique 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 pâle, limpide, brillant, légers reflets verts.

NEZ : Très fin avec des notes gourmandes de fleurs et toujours une belle minéralité. La fraîcheur du menthol, typique sur ce terroir, apparaît ensuite.

BOUCHE : L'attaque est fraîche et raffinée avec un équilibre subtil. Belle montée en puissance sur des arômes fumés de pierre à fusil et d'abricot. La finale est fine, fraîche et très salivante.



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