DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Mâcon-Cruzille « Clos des Avoueries » Monopole 2023

Appellation : Mâcon-Cruzille - Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay - Couleur : Blanc - Rendement : 32 hl/ha
Alcool : 13,5 % - Contenance : 75cl et 150cl - Lot 30 23 MON

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.
- Le terroir est composé d'argiles rouges sur une dalle calcaire.
- 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/foudres de plusieurs années.
- Mise en bouteille avec filtration légère.
- Bouchons non traités, sélectionnés après dégustation des lots.

DÉGUSTATION

OEIL : Or pâle clair, limpide et brillant.

NEZ : Intensité prononcée. Élégants arômes secondaires (beurre, pain grillé) et fruits secs comme l'abricot.

BOUCHE : Un vin de gastronomie avec une certaine opulence et l'élevage apporte un côté toasté et beurré. On retrouve aussi des notes de noisette, amande et abricot sec.



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