DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Mâcon-Cruzille « Clos des Avoueries » Pierres Rouges 2023

Appellation : Mâcon-Cruzille - Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay - Couleur : Blanc - Rendement 32 hl/ha
Alcool : 14 % - Contenance : 75cl - Lot 30 23 PR

ORIGINE / ELABORATION



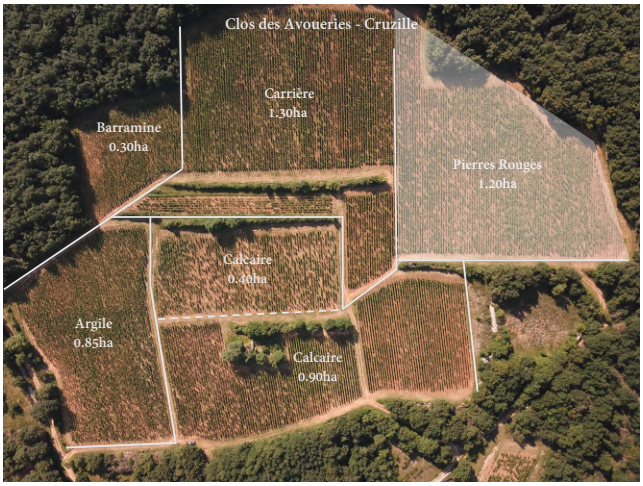
- Le Clos des Avoueries est un clos d'altitude (390m), entouré de bois et de murgers, exposé à l'est face au Mont Blanc. C'est un monopole du château.
- Les« Pierres Rouges » regroupent deux petites parcelles. La partie supérieure est composée d'argiles rouges (30-40 cm) sur la dalle calcaire et la partie inférieure, d'une très fine couche d'argiles (5-10 cm) toujours sur cette 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 de plusieurs années.
- Mise en bouteille avec filtration légère.
- Bouchons non traités, sélectionnés après dégustation des lots.

DÉGUSTATION

OEIL : Or avec de belles larmes aux reflets jaunes

NEZ : Puissant, avec des arômes de pêche blanche et abricot.

BOUCHE : Une certaine opulence, avec des notes pâtissières, le bois est bien intégré, on est sur un vin riche et complexe, un vin de gastronomie.



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