DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

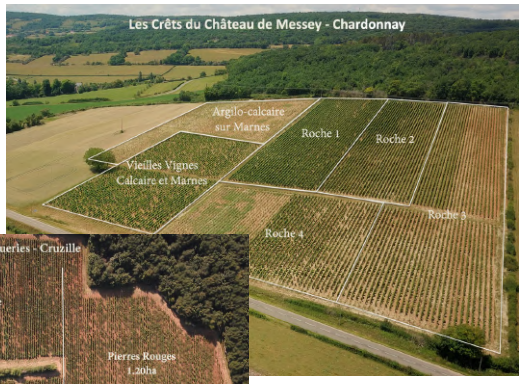
Mâcon Villages Les Chouettes 2023

Appellation : Mâcon-Villages - Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay - Couleur : Blanc - Rendement : 49 hl/ha
Alcool : 13,5% - Contenance : 75cl – Lot 28 23

ORIGINE / ELABORATION



- Un assemblage de nos parcelles de Mâcon-Cruzille et de Mâcon-Chardonnay.
- Un beau vin convivial qui reflète les qualités de nos deux terroirs uniques de calcaire blanc.
- 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, limpide et brillant.

NEZ : Expressif avec des notes de pierre à fusil et d'agrumes.

BOUCHE : Tout en rondeur avec des saveurs de fruits blancs mais aussi d'agrumes et d'ananas, le tout souligné par une finale citronnée.

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