

DOMAINE DU CHÂTEAU DE MESSEY

Mâcon Chardonnay Les Crêts 2023

Appellation : Mâcon-Chardonnay - Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay - Couleur : Blanc - Rendement : 49hl/ha
Alcool : 13,5 % - Contenance : 75cl - Lot 32 23

ORIGINE / ELABORATION

- La parcelle des Crêts du Château de Messey: 5 hectares face au château
- Micro-parcelle de plus de 30 ans sur un sol de calcaire blanc et marnes.
- 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.

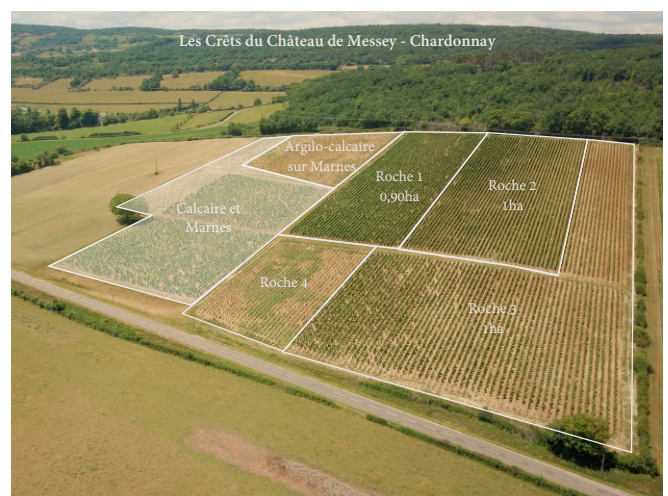


DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, limpide et brillant.

NEZ : Très expressif et complexe. Arômes primaires sur les fruits à noyau (pêche) mais aussi fruits verts (poire). En cours d'évolution.

BOUCHE : Tout en gourmandise, on retrouve les saveurs de pêche et de poire mais également la complexité de l'élevage sous bois qui apporte de la mâche mais ne masque pas le fruit. Le millésime 2023 donne une cuvée chaleureuse mais équilibrée.



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