



Domaine Du Château De Messey

"Les Avoueries"

Mâcon-Cruzille - Blanc 2015

Région :	Bourgogne
Appellation :	Mâcon-Cruzille
Cuvée :	"Les Avoueries"
Couleur :	Blanc
Millésime :	2015
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Issu d'un monopole sur le coteaux, exposé sud-est, ce vin exprime toute la richesse du millésime 2015 avec un bon potentiel de garde et un côté gourmand à déguster dès maintenant.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en fût de chêne, Utilisation de levures indigènes, Pressurage direct, Débourbage.

Elevage en fût de chêne, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, limpide, reflets jaune vert.

NEZ : Aromatique, riche, légers arômes de fleurs, légers arômes d'ananas, légers arômes de fruits de la passion, arômes de minéral, subtils arômes de lait.

BOUCHE : Fraîche, riche, généreuses notes d'ananas, légères notes de citron, légères notes de fruits exotiques, rond, minérale, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 15°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Poularde, À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Viandes blanches en sauce, Poissons fumés



DISTINCTIONS

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France 2018 : 14/20

Sélection Cave de Prestige 2017 : Vin sélectionné

Powered by **Plugwine**

