VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chateau De Messey Mâcon-Villages Les Chouettes 2022
Vinícola	Domaine du Château de Messey
Safra	2022
País	França
Região	Borgonha
SubRegião	Mâcon-Villages (Mâconnais)
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château de Messey, situado na villa de Cruzille, é uma propriedade histórica com raízes que remontam ao século IX e que vem ganhando destaque pela qualidade crescente de seus vinhos. A vinícola foi adquirida nos anos 90 por Marc Dumont, e hoje é conduzida com o auxílio de Frédéric Servais, eleito Enólogo do Ano em 2017, pela Appelation Bourgogne. Seus vinhos de destacam pela profundidade e complexidade.

“Les Chouettes” — nome inspirado nas corujas que habitam a área — reflete a filosofia de agricultura orgânica e biodinâmica adotada pelo Domaine, que valoriza a expressão da natureza e da biodiversidade local. O vinho foi elaborado com uma mescla de parcelas em Mâcon-Cruzille e Mâcon-Chardonnay. A vinificação com leveduras indígenas foi seguida pela fermentação malolática e posterior estágio de seis meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO ostras, mexilhão, rolinho primavera, frutos-do-mar gratinados, tapas, torta de maçã, queijos de cabra, Gruyères e Gouda