

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 Appellation Bourgogne. Seus vinhos se 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	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário
	INTENSIDADE	baixa	alta
	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRIÇÃO		

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
-------------	--------	------------	-----------

CULINÁRIA

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