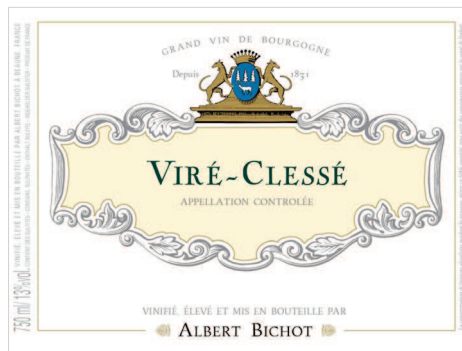


VIRÉ-CLESSÉ



Mâconnais

La vigne :
 Sols calcaires
 Argiles limono-sableuses
 en sommet de coteau

100 % Chardonnay

Vinification :
 Fûts de chêne (20%) et
 cuves inox thermorégulées
 5 à 6 semaines

AOC Village

Élevage :
 80 % en cuve
 20 % en fûts
 8 mois

L'appellation Viré-Clessé, entre Tournus et Mâcon, est la dernière née des appellations communales du Mâconnais (1999). Le vin est issu exclusivement du cépage Chardonnay. Les vignes sont, pour la plupart, en situation de coteau et l'on trouve souvent un type de sol mâconnais calcaire à cailloux blanc dénommé "cray".

Dégustation

D'une dominante fruitée, fin et intense, son nez dévoile une pointe de citron, de mangue, et de subtils arômes floraux tels que la rose. En bouche, ce vin présente une structure équilibrée ainsi qu'une belle minéralité laissant place à une certaine sucrosité en finale qui apporte une bonne longueur en bouche.

Accords mets/vins

Il peut accompagner tous les poissons, les fruits de mer, les viandes blanches en sauce et les fromages goûteux.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C

Ce vin peut être conservé entre 3 et 5 ans voire plus en cave.

