



BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Ler- og kalkholdige lerjord med småsten

PRÆSENTATION

Benevnelsen Viré-Clessé, mellem Tournus og Mâcon, er den nyeste af de kommunale betegnelser i Mâconnais (1999). Vinen er udelukkende lavet af Chardonnay-druen.

Vinmarkerne ligger for det meste på skråninger, og man finder ofte en type kalkholdig jord med hvide sten kaldet "cray", typisk for Mâconnais.

VINFREMSTILLING/LAGRING

Gæring og lagring på fine bærer: 80% i rustfrie ståltanke og 20% i egetræsfade i 8 til 9 måneder.

SMAGNING

Buketten er meget fin og kombinerer noter af eksotiske frugter og citrusfrugter med subtile blomsteragtige toner som rose. På ganen har denne vin en afbalanceret struktur samt en smuk mineralitet, der giver plads til en vis sødme i eftersmagen, hvilket giver en god længde i munden.

SERVERING

Server mellem 11 og 13°C.

Nydes ung på frugt eller gemmes i 3 til 5 år.

MADPARRINGER

Fisk og skaldyr fint tilberedt

Hvidt kød og fjerkræ grillet eller i let sauce

ANERKENDELSE

Wine Spectator: 90/100 (2020)

James Suckling: 88/100 (2019)

Wine Enthusiast: 90/100 (2018)

