



地点
勃艮第

葡萄品种
霞多丽

风土
粘土石灰石卵石土地

酒款介绍

Vire-Clessé是马孔之间的图尔努斯和马涅之间的最新的区域名（1999年）。这种葡萄酒完全是由霞多丽葡萄酿成的。大部分葡萄园都位于山坡上，通常可以找到一种名为白垩的石灰质土壤，这是马孔地区的典型特征。

酿造/陈酿

酒精发酵和在酒渣上陈酿：80%在不锈钢罐中，20%在橡木桶中陈酿8至9个月。

品鉴

花束非常细致，融合了异国水果和柑橘的味道，以及玫瑰等微妙的花香。这款葡萄酒口感平衡，具有美丽的矿物质特性，最终带有一定的甜度，为口感带来良好的长度。

侍酒

在11至13C之间享用。年轻时可品尝果味，或保存3至5年。

食物搭配

鱼和精致烹饪的海鲜
白肉和烤或淡汁肉禽

表彰

Wine Spectator : 90/100 (2020)
James Suckling : 88/100 (2019)
Wine Enthusiast : 90/100 (2018)

