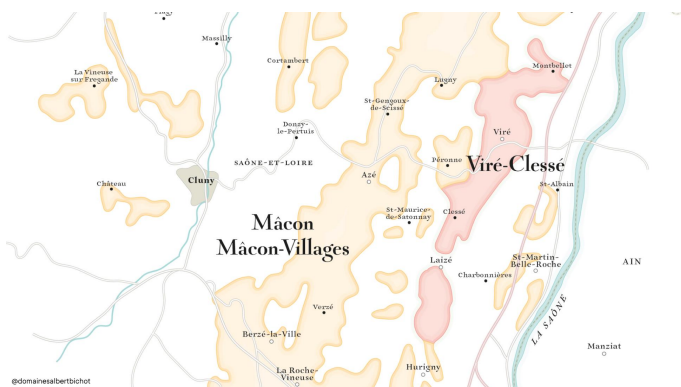




LAGE
Bourgogne

REBSORTE
Chardonnay

TERROIR
Tonige kalkhaltige kiesige Böden



VORSTELLUNG

Die Bezeichnung Viré-Clessé, zwischen Tournus und Mâcon gelegen, ist die jüngste der Gemeindebezeichnungen im Mâconnais (1999). Der Wein stammt ausschließlich aus der Rebsorte Chardonnay. Die Weinberge liegen größtenteils an Hängen, und man findet oft einen kalkhaltigen Boden mit weißen Kieselsteinen, genannt "cray", typisch für das Mâconnais.

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Alkoholische Gärung und Feinhefelagerung: 80% in Edelstahltanks und 20% in Eichenfässern für 8 bis 9 Monate.

VERKOSTUNG

Sehr feines Bouquet, das exotische Fruchtnoten und Zitrusnoten mit subtilen floralen Akzenten wie Rose vereint. Im Mund hat dieser Wein eine ausgewogene Struktur und eine schöne Mineralität, die einem gewissen Süße im Abgang Platz macht, was zu einer guten Länge im Mund führt.

SERVIEREN

Bei 11 bis 13°C servieren. Jung auf der Frucht genießen oder 3 bis 5 Jahre lang lagern.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Fein zubereitete Fisch- und Meeresfrüchte
Gegrilltes oder leicht gesaucetes weißes Fleisch und Geflügel

AUSZEICHNUNGEN

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

