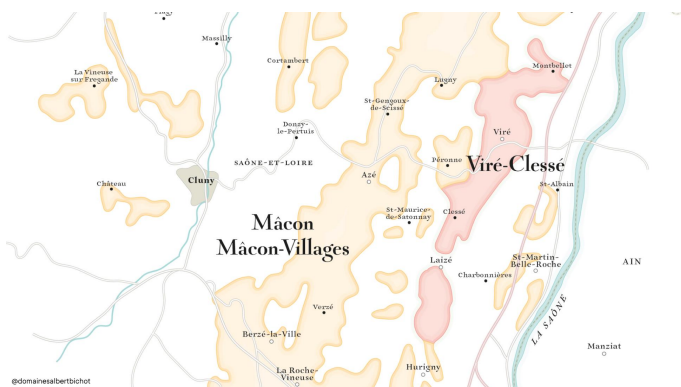




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires caillouteux

PRÉSENTATION

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 calcaire à cailloux blanc dénommé "cray", typique du Mâconnais.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très fin mariant des notes de fruits exotiques et d'agrumes à de subtiles touches florales telles 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.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

CITATIONS

Wine Spectator : 90/100 (2022)

Wine Spectator : 90/100 (2020)

Wine Spectator : 90/100 (2019)

