



SITUAZIONE

Bourgogne

VITIGNO

Chardonnay

TERRITORIO

Suoli argillo-calcarei ciottolosi

PRESENTAZIONE

L'appellazione Viré-Clessé, tra Tournus e Mâcon, è l'ultima nata delle denominazioni comunali del Mâconnais (1999). Il vino è prodotto esclusivamente dal vitigno Chardonnay. La maggior parte dei vigneti si trova in posizione collinare e spesso si trova un tipo di terreno calcareo con ciottoli bianchi chiamato "cray", tipico del Mâconnais.

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO

Fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini: 80% in vasche di acciaio inossidabile e 20% in botti di rovere per 8-9 mesi.

DEGUSTAZIONE

Mazzo molto fine che unisce note di frutta esotica e agrumi a sottili tocchi floreali come la rosa. In bocca, questo vino ha una struttura equilibrata e una bella mineralità che lascia spazio a una certa dolcezza finale che conferisce una buona persistenza in bocca.

SERVIZIO

Servire tra 11 e 13°C.

Da gustare giovane sul frutto o da conservare per 3 a 5 anni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Pesci e frutti di mare finemente cucinati

Carni bianche e pollame alla griglia o in salsa leggera

RICONOSCIMENTI

Wine Spectator: 90/100 (2020)

James Suckling: 88/100 (2019)

Wine Enthusiast: 90/100 (2018)

