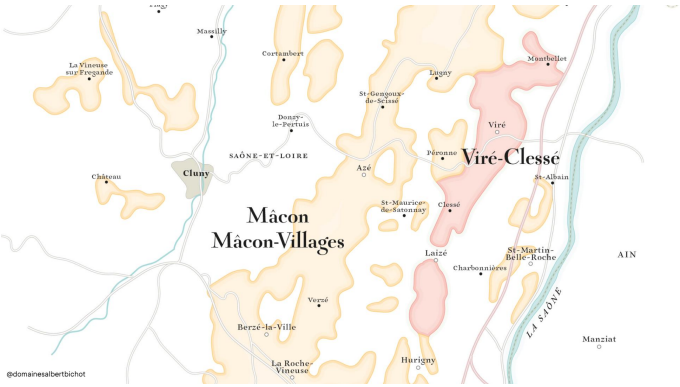
VIRÉ-CLESSÉ
MAISON ALBERT BICHOT



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)

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.