



VIRÉ CLESSÉ

Appellation et cépage :

Viré-Clessé - 100% chardonnay - Type : vin blanc

Origine géographique, culture :

Les vignes sont situées sur le village de Viré, Bourgogne du Sud, Nord Mâconnais.

Altitude moyenne : 250 m **Terroir :** argilo-calcaire, moyenne pente

Exposition : Est **Rendement :** 60 hl/ha

Densité plantation : 7000 pieds/ha **Age moyen des vignes :** 20 ans

Surface : 2 ha 62 sur différents terroirs : « Le Chapitre » (ancien vignoble des moines de Cluny), « Brechem », « La Foretille ».

Travail du sol, Taille guyot en arcure, palissage.

Agriculture raisonnée :

Pratiques respectueuses basées sur l'observation et la réflexion pour adapter les interventions. Récolte mécanique.

Vinification :

Les raisins sont pressés lentement en pressoirs pneumatiques à basse pression pour respecter la matière première, le moût obtenu est débourbé à basse température.

La vinification est réalisée en cuves à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et le fruité naturel pour 85% et 15% vinifié en fût pour apporter de la rondeur. Fermentation alcoolique, malolactique puis élevage sur lies fines. Soutirage et légère filtration avant l'embouteillage au début de l'été.

Dégustation :

Vin d'une brillance or pâle. Au nez, on se régale immédiatement autour d'une palette aromatique rappelant l'amande et la pêche blanche. Un fruité que l'on retrouve dans une bouche souple, fraîche, équilibrée, avec une finale sur les agrumes. Température de service conseillée 11° à 13°

Accords Mets-Vins :

Parfait pour l'apéritif. Très tendre en bouche, il s'accorde aussi avec des viandes tendres comme le veau ou des poissons vapeur. Son intensité aromatique plaira aux volailles et aux crustacés. On l'appréciera également avec les fromages de chèvre du mâconnais.

