

# VIRÉ-CLESSÉ *maitre bonhomme* 2019



- Appellation Viré-Clessé
- Age moyen des vignes 25 ans
- Taille Guyot Simple
- Densité 48 hl/ha
- Encépagement 100% Chardonnay
- Sous-sol Sol argilo-calcaire
- Vendanges Manuelles

## Description

Situé au Nord du Mâconnais, l'appellation Viré-Clessé réunit les vignes des villages de Clessé et de Viré. La typicité de leurs vins étant très proche, une seule appellation a été retenue pour qualifier ces vins issus des terroirs du Mâconnais. Culminant à 44 m d'altitude, le cru est exposé Nord/Sud et dispose d'une terre bien drainée. Bénéficiant d'un sol riche en calcaire et en argile, le Chardonnay de Viré-Clessé révèle un goût unique, différent des appellations plus au sud tels que le Pouilly-Fuissé et le Saint-Véran.

## Vinification

Fermentation en cuve inox pendant 8-10 mois avec contrôle des températures. 100% fermentation malo-lactique.

## Dégustation

Notre Viré-Clessé "Maître Bonhomme" dévoile une jolie robe or pâle. Le nez est expressif, avec des notes de fruits blancs, de miel et enfin de fleurs blanches. La bouche est ample et équilibrée et donne un vin à la fois gourmand et délicat. Belle fraîcheur.

## Accords mets vin

Blanquette de volaille, fruits de mer, filet de rouget, fromages

## Température de service

Entre 10 et 12 °C

