

# VIRÉ-CLESSÉ

## 2020



- Appellation Viré-Clessé
- Age moyen des vignes 25 ans
- Taille Guyot simple
- Rendement 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

Un nez de fleurs blanches et de pêche caractérisent notre Viré-Clessé. La bouche est ronde, bien équilibrée et d'une belle longueur. Des notes de fleurs blanches sont accompagnées d'arômes de miel en finale.

### Accords mets vin

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

### Température de service

Entre 10 et 12°C

