

domai M**ON**

MONTBARBON

cret des Voûtes 2018



DOMAINE MONTBARBON

Viré-Clessé

Secret des Voûtes, Blanc, 2018

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Plusieurs de nos vieilles vignes se retrouvent dans cette cuvée. Exposées Est, Sud-Est sur les meilleurs terroirs de l'appellation Viré-Clessé.

TERROIR

Essentiellement argilo-calcaire. Les sols sur lesquels poussent les vignes sont originaires d'âges géologiques différents: Bathonien supérieur, Kimméridgien séquanien.

A LA VIGNE

Agriculture raisonnée avec un soin particulier apporté au travail du sol. Enherbement maîtrisé par sarclages, binages et buttage. Pas d'herbicides.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Fermentation longue réalisée par des levures indigènes, à basse température.

ELEVAGE

Elevage en fût de chêne de 24 mois -pièces bourguignonnes et demi-muid 500L- Chaque parcelle est récoltée, pressurée et élevée séparément. Fermentation malolactique réalisée. Sulfitage modéré. Mise en bouteille réalisée au domaine le 31 juillet 2020. -75 cl-

Teneur en alcool: 15 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe dorée. Un millésime 2018 riche et toute en finesse sur des notes d'orange confite, vanille et chèvrefeuille. Notes légèrement toastées, un Viré-Clessé ample, suave avec une belle longueur

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

11-12°C.

ACCORDS METS-VINS

Noix de Saint-Jacques, viandes blanches, fromages affinés, foie gras, dessert.

NOTRE ENTREPRISE

Installés en 1981, viticulteurs adhérents à la Cave Coopérative de Viré, nous avons après mures réflexions décidé de nous retirer en 2008, pour créer notre Domaine et vivre pleinement notre métier de vigneron en élaborant et commercialisant notre vin.

Surface totale du domaine : 13ha

DOMAINE MONTBARBON
Chemin des Vignes, 71260 VIRE
Tel. 03 85 40 47 77 - domaine.montbarbon@gmail.com
domaine-montbarbon.fr

