



DOMAINE MONTBARBON

Viré-Clessé

Sélection, Blanc, 2019

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

Élevage en fût de chêne -pièces bourguignonnes, demi-muid 500L- pendant 10 à 12 mois. Chaque parcelle est récoltée, pressurée et élevée séparément. Fermentation malolactique réalisée. Sulfitage modéré. Mise en bouteille réalisée au domaine le 10 février 2021 -75 cl-.

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe dorée. Le nez est expressif sur les fruits compotée -poires et abricot- et note de vanille. La bouche est ronde et gourmande avec une finale persistante sur des notes beurrées et légèrement épicées.

Médaille d'argent au Concours général agricole Paris 2022.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

11-12°C

ACCORDS METS-VINS

Viandes blanches, fromages affinés, desserts

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 


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.