



Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

PERLE DE ROCHE ROSE



C'est en 2020 que les raisins de cette cuvée « Perle de roche » ont été récoltés, une sélection de terroirs calcaires au Nord de Viré.

Ce vin effervescent est élaboré en méthode traditionnelle.

Après les deux fermentations et le tirage au Domaine, les bouteilles sont restées sur latte 24 mois, ce qui a structuré la bouche et affiné les bulles.

Pendant ce temps se sont sculptés de fins arômes mêlant noisette, brioche et fruits secs.

Cette cuvée, Brute Nature (non dosée en liqueur d'expédition), est à servir à l'apéritifs et peut particulièrement bien s'accommoder sur des terrines de poissons, poisson fumé ou crustacés.

Degré alcoolique : 12.5% Vol.

Quantité produite : 3000 bouteilles

Dosage liqueur d'expédition : 0 g/l

Dégorgement : Octobre 2020

Elevage sur lattes : 24 mois

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 45 ans

Type de sol : argilo-calcaire peu profond (50 cm)

Nature du sous sol : roche mère de nature calcaire, époque Jurassique

Type de culture : biologique

Rendement : de 55 hectolitres à l'hectare

Conservation : de 1 à 2 ans ,

Servez-le frais à une température de 10°C.

Bonne dégustation