



Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

Fiche Technique, VIRE-CLESSE «Thurisquey» 2020



Récolte : raisins cueillis à la main

Type de culture : biologique certifiée par Ecocert depuis 2003

Vinification : levures indigènes, fermentation en fûts, sans chaptalisation ni acidification, élevage sur lies fines pendant 15 mois et mise en bouteille par nos soins.

Degré alcoolique : 13.5% Vol.

Nombre de bouteilles : 4500

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 100 ans

Type de sol : argilo-calcaire

Nature du sous sol : Marnes saumonées adossées à des calcaires dolomitiques (faille Est/Ouest)

Climat : semi-continentale façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône

Rendement : entre 25 et 40 hectolitres à l'hectare

Dégustation: nez subtil, frais et anisé avec un mélange de fruits mûrs et d'agrumes, parfois épicé.

L'attaque est riche et donne beaucoup de volume tant en longueur qu'en largeur, la finale est sapide avec de beaux amers.

Accompagnement : Entrées (Feuilleté d'Asperges au Cerfeuil), terrines, Coquilles Saint-Jacques, Turbot aux épinards.

Conservation : s'ouvre pleinement au bout de 2 à 3 ans pour se garder 10 ans les beaux millésimes

Servez-le à une température de 12°-13°C, bonne dégustation !

