



DOMAINE MONTBARBON

Viré-Clessé

Les Trois Terroirs, Blanc, 2021

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Les vignes sont situées dans les lieux-dits de Pommetin et du Belvédère, Chavannes et en Poiriers. Exposition Est- Sud-Est.

TERROIR

Les vignes sont situées sur trois terroirs d'âge géologique différent :

- Le Belvédère, côteau -altitude 350 m- sur des calcaires du Bathonien moyen.
- Chavannes, Pommetin : en pied de colline, secteur assis sur des sols du Bathonien supérieur.
- Les Poiriers : zone de plateau, sur des calcaires du 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 réalisée par des levures indigènes, à basse température en cuve inox -8-10 mois-. Fermentation malolactique réalisée. Sulfitage modéré.

ELEVAGE

Elevage sur lies. Mise en bouteille réalisée au domaine le 19 mai 2022 -75 cl, 150 cl-.

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets verts. Le nez est expressif sur les agrumes, les fruits frais et note d'amande fraîche. La bouche est ronde et gourmande, salinité en fin de bouche pour ce vin offrant un bel équilibre.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

11-13°C

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.