



DOMAINE MONTBARBON

Viré-Clessé

La Petite Condemine, Blanc, 2021



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Exposition sud.

TERROIR

Les vignes poussent dans un milieu argile-calcaire avec d'importantes veines calcaires. Ces sols sont également riches en sédiments marins de l'époque jurassique.

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

Élevage sur lies fines. Mise en bouteille réalisée au domaine le 20 mai 2022 -75 cl-.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe dorée aux reflets verts. Le nez est expressif sur les fruits frais, compoté de poire. L'attaque est franche et la bouche souple avec une finale persistante et saline, caractéristique du terroir.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

11-13°C

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches

SPÉCIFICATIONS

Contient des sulfites - Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf - Ne contient ni lait ni produits à base de lait

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.