



# Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

## Fiche Technique, MACON-VILLAGES «Les Tilles» 2019

Degré alcoolique : 13.5% Vol.

Nombre de bouteilles : 11000



**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

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

**Type de culture** : biologique

**Rendement** : 55 hectolitres à l'hectare

**Vinification** : développement levurien naturel, fermentation en cuve sans chaptalisation ni acidification, élevage sur lies fines pendant 5 mois et mise en bouteille par nos soins sans filtration stérile.

**Caractéristiques du vin** : Le millésime 2016 est plus équilibré que 2015 avec moins d'alcool. Les nez sont plus sur les farines blanches que les fruits mûrs. La sécheresse début septembre donne une bouche ronde.

**Accompagnement** : Apéritif, Entrées, Crustacées, Terrines de poisson, Salade de poulet aux kiwis, Gratin de courgettes...

**Conservation** : de 1 à 5 ans,  
Serve-le frais à une température de 12°-13°C

Bonne dégustation

