



Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

BOURGOGNE « La Chapelle » 2018

Degré alcoolique : 12.5 % Vol.
Nombre de bouteilles : 3000



Cépage : Pinot Noir

Age de la vigne : 40 ans

Type de sol : Caillouteux argilo-gréseux et sableux légèrement calcaire peu profond (30 cm)

Nature du sous-sol : Massif corallien de nature calcaire, rose et violet, riche en fer et manganèse, époque Jurassique

Climat : haut plateau venté, façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône

Type de culture : l'agriculture biologique

Rendement : 40 hectolitres à l'hectare

Vinification : macération carbonique (traditionnelle à la région Mâconnaise), élevage demi-muids et mise en bouteille par nos soins sans filtration.

Caractéristiques du vin : Robe de grenat, le nez est sur la rose, cerise griotte, un poivre de peu, le palais est rond, élégant avec des tanins fins et minéralité de la roche à la fin.

Accompagnement : Roastbeef cuit au soja et petits flans potiron, carottes, gingembre

Conservation : On découvre avec vous, à suivre donc...

Bonne dégustation



EARL Jean-Marie CHALAND, société civile au capital social de 300 000 Rue en Chapotin cidex 2163 71260 VIRE FRANCE
Tel : 09.64.48.09.44 Fax : 03.85.33.94.08 www.jeanmariechaland.com e-mail : jean-marie.chaland@orange.fr
RCS Mâcon 749 864 864 TVA. INTRA : FR92749864864 ACCISE FR 012859 E1702 SIRET : 749 864 864 000 14