



Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne



Fiche Technique, VIRE-CLESSE « Chazelles » 2018

Nombre de bouteilles : 12 000

Cépage et âge de la vigne : chardonnay, vignes de 40 à 80 ans, situées sur la commune de VIRE.

Type de sol et sous-sol : sol brun humique en bas de coteau, marnes saumonées en mi-côte et calcaire Blanc, époque jurassique, types calcaires à oolithique en haut de coteau.

Exposition et climat : mi-côte, Sud-Est. Climat semi continental façonné par les Vents doux de la vallée de la Saône. Secteur plus solaire protégé des vents du nord.

Taille de la vigne : guyot à arcure Mâconnaise

Type de culture : certification AB depuis 2003, récolte manuelle.
Rendement de 45 à 55 HL à l'hectare.

Vinification : naturelle avec levures indigènes, fermentation à basse température
En cuve inox, élevage sur lie fines pendant 10 mois, mis en bouteille par nos soins.
Quelques barriques complètent l'assemblage.

Caractéristiques du VIRE-CLESSE 2018 « Chazelles »

Un beau fruit de pêche et d'abricot avec des arômes de fleurs blanches et d'épices apparaît au nez.
La bouche est ronde et structurée avec une belle harmonie, la finale est ciselée avec des notes de poivre blanc.

Accompagnement Poissons (brochet au beurre blanc, dos de sandre à la crème, saumon)
St Jacques
Poulet de Bresse rôti ou à la crème
Gratins, Escargots, Grenouilles
Fromage de chèvre du Mâconnais, Comté

Conservation : 5 à 10 ans

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

