



Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

Fiche Technique, **VIRE-CLESSE « Clos du Buc » 2018** **MONOPOLE**

Achat par famille Chaland en 2017, un vieux Clos qui domine le hameau « au Buc »

***1^{ère} année de conversion en AB**

Degré alcoolique : 13.5

Nombre de bouteilles : 2200

Surface : 30 ares en vigne et 80 ares à planter

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 90 ans

Type de sol : argilo-calcaire

Nature du sous sol : marnes bleues

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

Type de culture : conversion vers la culture biologique depuis 2017 suite reprise de la parcelle

Rendement : de 30 à 45 hectolitres à l'hectare

Récolte : manuelle

Vinification : fermentations avec levures indigènes en fûts Bourguignons, élevage sur lies fines pendant 14 mois et mise en bouteille au Domaine.

Caractéristiques du vin : nez frais et anisé, la bouche est tendue, soyeuse avec une finale délicate et des arômes de citron confit.

Accompagnement : sandre, turbot, bar.

Conservation : jusqu'à 10 ans



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