



Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

Fiche Technique, VIRE-CLESSE «L'Épinet» 2018

Degré alcoolique : 13.27

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 65 ans

Type de sol : argilo-calcaire

Nature du sous sol : argiles ocres

Type de culture : biologique

Rendement : de 45 à 55 hectolitres à l'hectare

Surface : 0.7 ha

Nombre de bouteilles : 4763



Fermentation alcoolique très rapide cette année, on a gardé une belle fraîcheur et des arômes très frais.

Vinification : développement levurien naturel, fermentation en fûts de chêne français (5 ans de moyenne d'âge avec 10 % de fût neuf), élevage pendant 10 mois en fûts, 6 mois en cuve et mise en bouteille par nos soins sans filtration ni collage.

Caractéristiques du vin : Nez fumé, fruits secs, abricot, pêche, fleurs d'acacia, évolution vers le citron vert. Jolie grain en bouche, zest de citron, belle attaque, longueur et gras, finale très saline.
Un vin très concentré qui sublime le terroir de Viré-Clessé.

Accompagnement : Entrées, Ragoût d'escargots aux noix, Brouillade aux pointes d'asperges, poisson en sauce, andouillettes, fromages de chèvre, raclette...

Conservation : de 5 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