



## Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

### PERLE DE ROCHE, Brut Nature Blanc



*C'est en 2018 que les raisins cette cuvée « Perle de roche » ont été récoltés, une sélection de terroirs calcaires au Nord de Viré.*

*Ce vin effervescent est élaboré en méthode traditionnelle.*

*Après les deux fermentations et le tirage au Domaine, les bouteilles sont restées sur latte 24 mois, ce qui a structuré la bouche dans la longueur et a affiné les bulles.*

*Pendant ce temps se sont sculptés de fins arômes mêlant noisette, café et minéralité crayeuse de Viré.*

*Cette cuvée, non dosée, est à servir sur des apéritifs ou entrées salés et peut particulièrement bien s'accommoder sur des terrines de poissons, poisson fumé ou crustacés.*

**Degré alcoolique** : 12.5% Vol.

**Quantité produite** : 3000 bouteilles

**Dosage liqueur d'expédition** : 0 g/l

**Dégorgement** : Octobre 2020

**Elevage sur lattes** : 22mois

**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

**Type de culture** : biologique

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

**Conservation** : de 1 à 2 ans ,

Serve-le frais à une température de 10°C.

*Bonne dégustation*