



# Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

## Fiche Technique, VIRE-CLESSE « Perrière » 2018

Degré alcoolique : 13.5

Cépage : Chardonnay

Age de la vigne : 35ans

Type de sol : argilo-calcaires

Nature du sous-sol : marnes saumonées  
et calcaires rauraciens

Exposition : plateau venté et ensoleillé

Climat : semi-continentale façonné par l'influence  
de la vallée de la Saône

Type de culture : biologique certifiées depuis 2003

Rendement : 50 hectolitres à l'hectare

Surface : 56 ares

Nombre de bouteilles : 3700

Récolte : manuelle



Vinification : développement levurien naturel, fermentation en cuve émaillée et en fûts de chêne français avec 10% maxi de fûts neufs, élevage de 14mois et mise en bouteille au Domaine.

Caractéristiques du vin : robe jaune d'or limpide, reflets verts. Nez fleur d'abricot et pêche. Une bouche Ronde, structurée et équilibrée, la finale du vin exprime la salinité des calcaires rauraciens.

Accompagnement : Entrées (Feuilleté d'Asperges au Cerfeuil), terrines, Coquilles Saint-Jacques, Turbot aux épinards.

Conservation : de 5 à 15 ans

