



# Viré-Clessé & Mâcon-Villages Cru de Bourgogne

## Fiche Technique, VIRE-CLESSE « Vieilles Vignes » 2018

Degré alcoolique : 13.5  
Nombre de bouteilles : 13000

Cépage : Chardonnay  
Age de la vigne : 55 ans  
Type de sol : argilo-calcaire  
Nature du sous sol : argiles brunes  
Climat : semi-continentale façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône  
Type de culture : biologique  
Rendement : de 45 à 55 hectolitres à l'hectare  
Récolte : manuelle



Vinification : développement levurien naturel sans ajout de sucres, fermentation en cuve, élevage sur lies fines pendant 12 mois et mise en bouteille au Domaine.

Caractéristiques du vin : au nez des notes de fruits secs et de fleur blanches, la bouche quant à elle est toujours dans ce style équilibré, pur et salin.

Accompagnement : Apéritif, Entrées, foie gras, terrines, poulet à la crème et aux morilles, saucisson brioché, grenouilles...

Conservation : de 1 à 5 ans,

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

