

Viré-Clessé

Quintaine, Chapelle Saint Trivier



Millésime : 2019
Appellation : Viré-Clessé
Cuvée : Quintaine - Chapelle Saint-Trivier
Cépage : Chardonnay –
Degré alcoolique : 15%
Aire de production : 1 ha
Contenants disponibles : 75 cl et Magnum 1.5L

TERROIR

Les Pesselières, les Traversailles ou encore la Calonne sont un ensemble d'environ 1 hectare situé tout proche de la Chapelle Saint-Trivier à Quintaine, lieu-dit mythique de l'appellation.

Exposées au soleil levant, les vignes (30-70 ans d'âge) évoluent sur un terroir privilégié et donnent des vins riches. Elles demandent aussi un travail minutieux.

NATURE DU SOL

Ce terroir argilo-calcaire est parsemé de bandes d'argiles grises.

VITICULTURE

Agriculture raisonnée avec un soin particulier apporté au travail du sol. Enherbement maîtrisé par sarclages, binages et buttage. Pas d'herbicides.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Fermentation réalisée par des levures indigènes, à basse température en cuve inox (8-10 mois). Fermentation malolactique réalisée. Sulfitage modéré. Vin blanc demi-sec (6,3 g/l de sucres résiduels). Mise en bouteille réalisée au domaine le 23 juillet 2019.

DEGUSTATION

Robe dorée. Le nez est expressif sur les fruits frais (poire) et note d'amande fraîche. La bouche est complexe, charnue et gourmande avec une finale persistante et minéral. Vin doté d'un bel équilibre.

ACCORDS : Viandes blanches en sauce, foie gras, fromages affinés.

Servir entre 11 et 13° | Garde : 4 à 8 ans

DISTINCTION : Médaille d'Or – Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2021.