

# Viré-Clessé

## Sélection



Millésime : 2019

Appellation : Viré-Clessé

Cuvée : Sélection

Cépage : Chardonnay

Degré alcoolique : 14.9%

Aire de production : 0.65 ha

Contenants disponibles : 75 cl

### TERROIR

Plusieurs de nos vieilles vignes se retrouvent dans cette cuvée. Exposées Est, Sud-Est sur les meilleurs terroirs de l'appellation.

### NATURE DU SOL

Essentiellement argilo-calcaire. Composés de veines calcaires, ces sols sont également riches en sédiments marins de l'époque jurassique.

### 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 longue réalisée par des levures indigènes, à basse température. Elevage en fût de chêne (pièces bourguignonnes, demi-muid 500L) pendant 10 à 12 mois. Même s'il s'agit d'une cuvée d'assemblage, chaque parcelle est récoltée, pressurée et élevée séparément. Fermentation malolactique réalisée. Sulfitage modéré. Mise en bouteille réalisée au domaine le 21 novembre 2019.

### DEGUSTATION

Robe dorée. Le nez est expressif sur les fruits compotée (poires et abricot) et note de vanille. La bouche est ronde et gourmande avec une finale persistante sur des notes beurrées et légèrement épicées.

**ACCORDS** : viandes blanches, fromages affinés, desserts

Servir entre 11 et 12° | Garde : 4 à 6 ans