

Viré-Clessé

Les 3 Terroirs



Millésime : 2020

Appellation : Viré-Clessé

Cuvée : Les 3 terroirs

Cépage : Chardonnay - Degré alcoolique : 15%

Contenants disponibles : 75 cl et Magnum 1.5L

TERROIR

Cette cuvée est une association de 3 principaux terroirs de notre appellation. Les vignes sont situées dans les lieux-dits de Pommetin et du Belvédère, Chavannes et en Poiriers. Exposition Est - Sud-Est.

NATURE DU SOL

Les vignes sont situées sur trois terroirs d'âge géologique différent :

- Le Belvédère, coteau (altitude 350 m) sur des calcaires du Bathonien moyen.
- Chavannes, Pommetin : en pied de colline, secteur assis sur des sols du Bathonien supérieur.
- Les Poiriers : zone de plateau, sur des calcaires du Kimméridgien séquanien.

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. Mise en bouteille réalisée au domaine le 2 août 2021.

DEGUSTATION

Robe dorée aux reflets verts. Le nez est expressif sur les agrumes, les fruits frais et note d'amande fraîche. La bouche est ronde et gourmande, salinité en fin de bouche pour ce vin offrant un bel équilibre.

ACCORDS : Apéritifs, sushis, poissons cuisinés, viandes blanches, fromages de chèvre.

Servir entre 11 et 13° | Garde : 4 à 6 ans