

Viré-Clessé

La Petite Condemine



Millésime : 2020

Appellation : Viré-Clessé

Cuvée : La Petite Condemine

Cépage : Chardonnay - Degré alcoolique : 15%

Aire de production : 0.40 ha

Contenants disponibles : 75 cl

TERROIR

Si certains pieds sont plus que centenaires, les vignes ont en moyenne 60 ans. Exposition Sud.

Les parcelles sont attenantes au cuvage de vinification et au local de vente.

NATURE DU SOL

argilo-calcaire. Les parcelles sont situées sur le lieu-dit de la Petite Condemine à Viré.

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 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 13 juillet 2021.

DEGUSTATION

Robe dorée aux reflets verts. Le nez est expressif sur les fruits frais, compoté de poire. L'attaque est franche et la bouche souple avec une finale persistante et saline, caractéristique du terroir.

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

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