



## Viré-Cléssé A.O.P. Vieilles Vignes

- Couleur :** Blanc
- Cépage :** Chardonnay 100%
- Localisation :** Communes de Viré et de Cléssé, situées à 15 km au nord de Mâcon.
- Sol :** Argilo-calcaire du jurassique
- Vinification :** Vendanges manuelles et à la machine. Foulage et pressurage des raisins, pour extraction des moûts, fermentés ensuite à basse température en cuves inox. Fermentation malolactique partielle ou complète, selon la teneur en acidité du vin. Mise en bouteille à 6-8 mois. Prêt à boire 2 mois après la mise en bouteille.
- Dégustation :** Robe vert or. Ses arômes caractéristiques de muscat, d'abricot, de fruits exotiques en font un parfait compagnon de la nouvelle cuisine : sucré salé, légèrement épicée. Plus classiquement, il se mariera avec les poissons et les viandes blanches en sauce. A servir entre 11 et 13°C.

