

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Viré-Clessé

Viré-Clessé 2012



Cépage : Chardonnay et Chardonnay Muscaté

Sol : Argile et calcaire avec des marnes du lias sur Clessé.

Localisation : Au cœur du Macônnais, au sud de la Bourgogne, les deux villages de Viré et Clessé présentent un terroir tout à fait unique sur des coteaux orientés Sud-Est. Ils font partie des meilleurs vins blancs de cette région, combinant souplesse et minéralité.

Le Millésime 2012 : Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins blancs d'une grande pureté aromatique.

Dégustation : Couleur or pâle. Parfums de fougères, de citron, de miel frais rehaussés par une belle minéralité. Belle structure et bonne expression minérale. Acidité bien intégrée. Fin de bouche souple.

Accords mets et vins : Un apéritif idéal par sa fraîcheur et sa vivacité, il se marie parfaitement avec les fruits de mer et les hors d'œuvre à base de légumes frais.