

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Viré-Clessé

Viré-Clessé 2016



Cépage : Chardonnay et Chardonnay Muscaté

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

Localisation : Au cœur du Mâconnais, 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 2016 : Après un hiver doux, et un épisode de gèle marqué, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé mi septembre sous un beau soleil. Les vins blancs sont précis et tendus.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes d'agrumes rehaussées d'une touche minérale. Précis, tendu et bien équilibré. Belle pureté aromatique. Fin de bouche toute en fraîcheur sur une légère pointe saline.

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.