



VIRÉ CLESSÉ

Situation

Viré-Clessé est la première appellation Village issue de l'AOC Mâcon Villages. Les villages de Viré et Clessé ont été reconnus pour leurs terroirs remarquables pour la production de Chardonnay où se mêlent calcaires à entroques et strates marno-calcaires.

Le Viré-Clessé Trénel est sélectionné dans le secteur de Viré, sur des parcelles calcaires qui lui procurent tension et minéralité. C'est un vin sec, sans sucre résiduel, contrairement à de nombreuses références de l'appellation. Il est vinifié de manière classique et sa typicité est uniquement le produit de son terroir.

Dégustation

Ce vin à la robe dorée est un concentré d'exotisme. On y retrouve le pamplemousse, le fruit de la passion, la mangue, le citron vert et le poivre blanc, qui viennent se mêler aux pêches et aux fleurs blanches plus typiques de l'appellation.

Ample et bien équilibré, il est également doté d'une belle tension.

Consommation et service

Servir entre 10° et 12°C sur des escargots à la persillade, des noix de Saint-Jacques au gingembre, un filet de sole meunière ou un curry jaune de poulet.

A boire dans les 3 à 4 ans.

Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

30 à 45 ans selon les parcelles

Sol

Calcaire du jurassique moyen et supérieur

Vinification

En cuve inox à température maîtrisée entre 18° et 20°C. Elevage 100% en cuve.

