



MADAME V^{VE} POINT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

HUMBLE EXCELLENCE DEPUIS 1904



VIRÉ CLESSÉ

– BLANC (Chardonnay)



Terroir et vinification

Reconnue en 1998, Viré-Clessé est la première appellation Village issue de terroirs remarquables dans l'AOC Mâcon Villages. Elle produit exclusivement des vins blancs à partir du cépage chardonnay, vins d'une belle structure et d'une grande richesse. L'appellation a pris le nom de deux communes, Viré et Clessé, situées entre Tournus et Mâcon, donnant des vins à la typicité très proche.

Situé sur l'un des chaînons les plus orientaux de l'aire du Mâconnais, le vignoble bénéficie d'une exposition Est, à une altitude comprise entre 200 et 440 mètres. Le terrain est très favorable à la vigne car il repose sur des coteaux riches en calcaires, en argiles et en silices.

L'élevage parcellaire permet d'extraire de chaque parcelle ses saveurs particulières et ainsi exprimer sa typicité singulière.



Notes de dégustation

Ce vin présente une belle robe cousue d'or, très lumineuse, auréolée de reflets verts. Le Chardonnay révèle ici tous ses arômes les plus caractéristiques, avec une dominante sur les agrumes et la poire. La minéralité est bien présente. Au palais, rondeur, fraîcheur et belle longueur sont de mise.



Accords mets & vins

Idéal en apéritif ou en accompagnement de poissons et crustacés, ce vin est un régal. Sa belle intensité aromatique plaît aussi aux viandes tendres en sauce, comme le veau, aux légumes sautés, gratins de fruits de mer, fromages de chèvre.

Température de service : 11 à 13 °C.