

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Viré-Clessé

Viré-Clessé 2014



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 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'Août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin Septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de zestes d'agrumes.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes très fraîches d'agrumes (pamplemousse) de miel frais rehaussées par une belle minéralité. Belle structure et bonne expression minérale. Acidité bien intégrée et belle tension. Fin de bouche tout en énergie.

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.