

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Viré-Clessé

### Viré-Clessé 2023



**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 2023** : Après un hiver doux, le printemps instable en avril se stabilise en mai avec des températures plus douces voire chaudes qui favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orage et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent au Domaine le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

**Dégustation** : Couleur or pâle. Arômes de fruits à chair jaune (abricot/pêche jaune) sur des notes légèrement muscatée. Bien structuré sur une belle énergie. Belle rondeur. Fin de bouche longue et gourmande.

**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.