



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VIRÉ-CLESSÉ 2009

- RÉGION Maconnais
- APPELLATION Viré-Clessé
- VILLAGE Viré-Clessé
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 48 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Au nord du Mâconnais, entre Tournus et Mâcon, Viré-Clessé est l'une des plus récentes appellations de Bourgogne. Elle a été créée pour rapprocher les villages de Viré et de Clessé qui, jusqu'en 1999, embouteillaient leurs vins sous les noms Mâcon-Clessé et Mâcon-Viré. Le Chardonnay de Viré-Clessé est différent des appellations plus au sud tels que Pouilly-Fuissé et Saint-Véran.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe brillante jaune pâle, le Viré-Clessé 2009 dévoile d'agréables arômes de fruits blancs, notamment de mirabelle, accompagnés de notes de miel et d'aubépine. La bouche est ample, ronde, équilibrée, avec également de jolis arômes de mirabelle.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

