



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VIRÉ-CLESSÉ 2017

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Viré-Clessé
- APPELLATION 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 Vin frais et délicat aux arômes gourmands de fleurs (acacia, aubépine) et de fruits (pêche blanche, agrume) aux accents parfois mentholés. Vif, frais et pourtant rond et plein de charme.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

