

## VIRÉ CLESSÉ

Appellation d'Origine Protégée

Vieilles Vignes

### REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

**CEPAGE** Chardonnay

### SOL

Sur les communes de Viré et de Clessé, situées à 15 km au nord de Mâcon, les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires du jurassique.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles et à la machine. Foulage et pressurage des raisins, pour extraction des moûts, fermentés ensuite à basse température en cuves inox. Fermentation malolactique partielle ou complète, selon la teneur en acidité du vin. Mise en bouteille à 6-8 mois. Prêt à boire 2 mois après la mise en bouteille.

### NOTES DE DEGUSTATION

Robe or vert. Ses arômes caractéristiques de muscat, d'abricot, de fruits exotiques en font un parfait compagnon de la nouvelle cuisine, sucré-salé et légèrement épicée.

### ACCORDS METS & VINS

Plus classiquement il se mariera avec les poissons et viandes blanches en sauce.

**TEMPERATURE DE SERVICE** 11-13 °C

### DOMAINE

*Fidèles à l'esprit de leurs fondateurs en 1821, Henri Collin et Louis Bourisset s'associent dès le début du XXème siècle à la tête de la maison éponyme. Véritable pionnier dans bien des domaines, vinificateur du domaine historique des Hospices de Romanèche Thorins, la maison Collin Bourisset n'a toujours eu qu'un seul but : extraire des plus beaux coteaux les meilleurs vins du Beaujolais et de la Bourgogne.*

