



Concours 2011
Médaille de Bronze
VIRE CLESSE 2008



Dernier né de la Bourgogne du Sud, cette appellation ne peut être revendiquée que pour les vins de la récolte 1998. Dès 1810, le cépage Chardonnay trouva en cette région son terrain de prédilection et représente aujourd'hui 85% des plantations.

Le Viré-Clessé est un vin charmeur avec sa robe claire et brillante, son nez très fin et très aromatique aux notes d'agrumes, de citronnelle, de menthe et d'acacia. Bouche très équilibrée avec beaucoup d'ampleur et de fraîcheur. Belle longueur et finale noisétée typique du terroir.

Il accompagne parfaitement les poissons, les viandes blanches, les escargots les grenouilles et les fromages de chèvres.



The wine has a brilliant gold colour, somewhere between white-gold and yellow, with in some cases green highlights.

With a bouquet of may-flowers and acacia, the wine reveals springtime honeysuckle and broom aromas, together with hints of leman balm, white peach, verbena and mint.

As the wine ages, quince jam and pine make their appearance. Lively and fresh, with a slight edge and yet well-rounded, this wine is a reliable introduction to the Mâconnais whites. It is delicate and supple with a touch of nervousity.

To be served at 11-13° C with fish, seafood, white meat and goat cheese.