

VIRÉ CLESSÉ « *Les Gandines* » Millésime 2007

Vinification et élevage :

Le Viré Clessé « *Les Gandines* » est un vin blanc élaboré à partir de raisins issue d'une parcelle exceptionnelle: les Gandines. Les raisins sont récoltés à la main à maturité optimale en évitant au maximum la trituration et l'oxydation des baies. Le pressurage pneumatique se fait sur grappe entière, le moût est mis en cuve et refroidie pour favoriser les échanges aromatiques et le débouillage.

La fermentation alcoolique et l'élevage se font à 50% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies et 50 % en foudre. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Durée d'élevage: 20 mois

Fiche technique :

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 60 ans en moyenne

Superficie : 1 ha 80

Le terroir : Argilo-calcaire. Exposition Sud-est. Situé à Clessé. *Vignoble en Conversion Agriculture Biologique depuis 2006*. Altitude de 250 mètres.

Millésime : 2006

Appellation : Appellation Viré Clessé contrôlée

Notes dégustation :

Le Viré Clessé « *Les Gandines* » a une robe jaune d'or brillante et limpide, et présente de nombreuses larmes.

Le nez frais et élégant développe des arômes d'agrumes sur des notes mentholées.

La bouche est très bien équilibrée, on retrouve un vin puissant, long, des arômes d'eucalyptus et de pierre à fusil accompagnés d'une rondeur exceptionnelle.

Gastronomie :

Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : la viande Blanche, volaille (chapon) à la crème, les crustacés nobles (crabe, homard), les poissons au beurre blanc ou en sauce. Température idéale de dégustation : 12/14°C.

Garde :

Le Viré Clessé « *Les Gandines* » 2006 peut se déguster maintenant mais peut être conservé entre 3 et 8 ans.

