

## VIRE CLESSE « Les Gandines »

Millésime 2006/ 2007/2008

### 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 débourageage.

La fermentation alcoolique et l'élevage se font à 100% en fûts de chêne avec bâtonnage des lies. 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 Agriculture Biologique depuis 2006.*

Altitude de 250 mètres.

Millésime : 2006/2007 /2008

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* » peut se déguster maintenant mais peut être conservé .