

VIRE CLESSE *Cuvée Tradition*

Millésime 2006

Vinification et élevage :

Le Viré Clessé *cuvée tradition* 2006 est un vin blanc issue d'une sélection entre plusieurs parcelles. 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.

Ensuite le moût est mis dans de très anciens Foudres de chêne et subit la fermentation alcoolique dirigée par les levures indigènes (naturellement présentes sur les raisins et dans les chais), la fermentation malolactique est réalisées à 100 %. Le vin est donc vinifié et élevé sur lies fines en foudre pendant 11 mois.

Fiche technique :

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 45 ans en moyenne

Superficie : environ 3 ha.

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

Altitude de 250 mètres.

Millésime : 2006 (premier millésime dont les raisins sont issus de l'Agriculture biologique)

Appellation : Appellation Viré Clessé contrôlée

Notes dégustation :

Le Viré Clessé *cuvée tradition* 2006 a une robe or vert. Les sols argilo-calcaires labourés régulièrement révèlent le Terroir de Clessé dans toute sa noblesse.

Le nez est très complexe et exprime le fruit mais aussi la minéralité.

Ce vin a la fois rond et élégant, vous laissera un long souvenir en bouche révélant des subtiles nuances de fruits blancs et exotiques.

Gastronomie :

Ce Viré Clessé accompagnera parfaitement : poissons, fruits de mer, grenouilles, escargots, fromages de chèvres. Température idéale de dégustation : 12/14°C.

Garde :

Le Viré Clessé *cuvée tradition* 2006 peut se déguster dès à présent ou se garder 4 à 6 ans.

