

VIRE CLESSE *Vendange d'Automne* Millésime 2004

Vinification et élevage :

Le Viré Clessé *Vendange d'Automne* est le fruit de vendanges tardives réalisées sur nos parcelles le 12 Novembre 2004. Les raisins laissés en 2004 ont entièrement et rapidement évolué vers la pourriture noble (*botrytis cinerea*). Le jus est donc très riche en sucre (290 g/l contre 220 g/l pour un jus de raisins sains). La fermentation alcoolique est longue et difficile, il faut être très vigilant. La *vendange d'automne* est élevée en cuve pendant plus de 18 mois.

Fiche technique :

Cépage : Chardonnay

Age des Vignes : 50 ans

Superficie : 0.3 ha.

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

Millésime : 2004

Appellation : Appellation Viré Clessé contrôlée

Notes dégustation :

D'une couleur jaune ambré, ce vin possède une grande complexité aromatique par ses notes de sous bois, de coing, de fruits confits et de miel.

Gastronomie :

Cette vendange d'automne accompagnera parfaitement un excellent foie gras de canard poêlé, de délicieux desserts comme un fondant au chocolat, ou pourra être bien entendu dégustée à l'apéritif.

Température idéale de dégustation : 14/16°C.

Garde :

On peut déguster ce vin maintenant mais il est intéressant de le conserver jusqu'à 10 ans en suivant l'évolution qui est très surprenante.

