




Thierry Drouin

VIRÉ-CLESSÉ

Plaisance

100% Chardonnay

TERROIR



Viré-Clessé est situé dans la moitié nord du Mâconnais. Nous assemblons des parcelles de Viré et des coteaux dominant Clessé. La faible altitude, les sols calcaires, l'exposition est-sud-est et la proximité de la Saône offrent des conditions de croissance et de maturation idéales.

VINIFICATION



Vendangés à la main, les raisins sont transférés par gravité dans un pressoir pneumatique où le jus le plus pur est délicatement extrait des baies. Après décantation, ce jus est transféré en demi-muids de chêne français de 600 litres pour la fermentation et un élevage d'un an sur lies fines. Selon le millésime, la fermentation malolactique et le bâtonnage peuvent être intégrés au processus.

DEGUSTATION & ACCORDS



Sa robe dorée est enveloppée de notes parfumées de mirabelle doucement cuite. Ici, le Chardonnay parle un langage international, compris de tous. Son fruit, aussi gourmand que généreux, est sublimé par une vive effervescence minérale qui accroît le plaisir.

La promesse d'un apéritif savoureux à venir !

Vous pouvez le déguster avec un ragoût de la mer, un filet mignon ou un gratin d'asperges.