



L

e spécialiste des Vins en Beaujolais-Mâconnais vous fait partager son histoire : celle d'une maison beaujolaise fondée depuis 1938.

De sa longue expérience, elle a su gagner une légitimité et une reconnaissance dans sa région, en France et dans le monde, en présentant pour chaque millésime, le meilleur de chaque terroir du Beaujolais et du Mâconnais.



Viré-Clessé Les Grands Terroirs Bio



Le Viré-Clessé est un vin blanc produit en Bourgogne, vignoble situé à l'est de la France et plus précisément dans la région viticole de Mâcon.

Son terroir bénéficie d'un terroir argilo-limoneux.

Le Viré-Clessé est une appellation qui ne peut être produit qu'avec un seul et unique cépage : "le Chardonnay".

Les vendanges sont manuelles et le pressurage réalisé en vendange entière.

DÉGUSTATION

A la robe or intense et aux reflets argentés, il développe un nez complexe et dense avec des notes de cailloux, de craie évoluant sur l'abricots. La bouche est savoureuse, ample, chaleureuse révélant des fruits mûrs et frais, relevés par quelques notes toastées.

Très belle sapidité en fin de bouche.

Servir entre 10°C et 12°C, sur un homard flambé et sur un poulet à la crème.