

**ORIGINE :**

Mâconnais, France

CEPAGE :

Chardonnay

ÂGE DE LA VIGNE :

20 à 60 ans selon les parcelles.

SOL :

Calcaire du jurassique moyen et supérieur.

FERMENTATION :

La fermentation alcoolique intervient en cuve (inox ou ciment).

Cette phase est plus ou moins longue.

Elle peut parfois durer plusieurs semaines, voire quelques mois. C'est une période très importante, car le vin acquiert une grande part de son caractère à ce moment-là (arômes, fruits).

VIRÉ-CLESSÉ

SITUATION

Dernière née des appellations communales du Mâconnais, (décret du 26 février 1999) la zone de production du Viré-Clessé est située à 15 kilomètres au nord de Mâcon, côté rive droite de la Saône, plus précisément à l'intérieur des communes de Clessé, Laizé, Montbellet et Viré dans le département de Saône et Loire.

La sélection de la cuvée TRENEL est issue des plateaux argilo-calcaires de Clessé.

DÉGUSTATION

Habillé d'une belle couleur or-clair brillante, le Viré-Clessé a un nez associant les fleurs blanches, le beurre frais, la noisette et les agrumes.(citron). La bouche soutenue par une belle vivacité est en rappel du nez. Bien typé Chardonnay, harmonieux, c'est un vin à consommer 2 ans plus tard afin qu'il s'affirme encore davantage.

CONSOMMATION ET SERVICE

Servir à 8 -10°C en apéritif ou tout au long d'un repas. Nous vous le recommandons plus particulièrement avec un poisson de mer ou de rivière, des filets de limandes à l'oseille, des rougets à la Catalane ou bien sur un pâté de foie de porc.