



# La Burgondie

*Vignerons coopérateurs*



VIN BLANC SEC ET FRUITÉ

## Viré-Clessé

### LA DÉGUSTATION

**Ceil :** Robe jaune limpide avec des reflets or.

**Nez :** Délicat, franc, sur des notes fruitées (citron jaune, fruits de la passion) et minérales.

**Bouche :** Généreuse, la bouche est nette, précise sur des pointes d'agrumes et de fruits blancs. Finale saline, rafraîchissante.

### LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats : fritures de rivières, terrines de poissons, volailles, crustacés, fromages secs. Chez nous en famille, nous le servons avec des grenouilles en persillade.

**Température de service :** 12 °C.

### LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

**Cépage :** Chardonnay.

**Vinification :** Traditionnelle en cuves inox. Fermentation alcoolique puis malolactique.

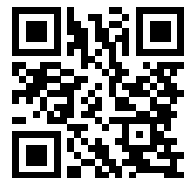
**Élevage :** En cuves inox, sur lies fines pendant 12 mois pour apporter du gras.

### LE TERROIR

Au nord du Mâconnais, cette appellation village couvre 400 hectares. Les vignes reposent sur les monts du Mâconnais entre 200 et 400 mètres d'altitude et sont exposées sud à sud-est. Un premier coteau, au sud, se compose de substrats calcaires ; un second coteau, au nord, est fait de calcaire marno-argileux.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

Créée en 1998, l'appellation d'origine contrôlée Viré-Clessé est issue de 4 villages (Viré, Clessé, Laizé et Montbellet). 80 climats peuvent compléter la mention Viré-Clessé.



[vincod.com/1580WF](http://vincod.com/1580WF)

*Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.*

*Grands vins de Bourgogne*

laburgondie.com