



Aire de production

Reconnue en 1998, baptisée un an plus tard, Viré-Clessé est la première appellation communale issue de terroirs remarquables dans l'AOC Mâcon-Villages. Viré et Clessé sont deux communes de la Bourgogne du Sud, entre Tournus et Mâcon. La typicité de leurs vins étant très proche, on a opté pour une seule appellation. Le Virolis est l'un des nombreux climats de l'appellation. L'appellation couvre 406,65 ha.

Origine

Le Cru est constitué par deux côtes Nord-Sud, limitées par deux vallées, qui sont composées de calcaire (bajocien) et de strates marno-calcaires de l'oxfordien (jurassique). D'autres terrains encore sur le bas des pentes, sont faits d'argile à « chailles » (galets de grès), exposés au levant et bien drainés. Le « cray », un type de sols mâconnais calcaires à cailloux blancs, se rencontre ici : le meilleur pour le chardonnay. Altitude : entre 200 et 400 mètres.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle. Pressurage. Débourageage. Fermentation en cuve avec température contrôlée entre 18 et 19°C sur une durée de 8 jours. Cuvaision de 2 semaines. Soutirage et ensuite élevage sur lies fines pendant 8 mois.

Notes de dégustation

COULEUR : Or.
NEZ : Frais, fruité avec des arômes de fruits secs et agrumes.
PALAIS : Attaque en bouche franche et soutenue par une bonne minéralité.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner des volailles, des crustacés, des légumes sautés et les fromages comme le Camembert et les chèvres.

Service

10 à 13°C

Potentiel de garde

Entre 4 à 6 ans