



### 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, situées entre Tournus et Mâcon. La typicité de leurs vins étant très proche, on a opté pour une seule 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

### Notes de dégustation

**COULEUR** : Bel or pâle.

**NEZ** : Joli bouquet floral (aubépine, acacia) accompagné de notes de citronnelle et de pêche.

**PALAIS** : Souple et frais, belle vivacité sur des arômes fruités.

### Accords mets et vins

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

### Service

11 à 13°C

### Potentiel de garde

4 à 6 ans

