



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VIRÉ-CLESSÉ

2014

- RÉGION Maconnais
- VILLAGE Viré-Clessé
- APPELLATION Viré-Clessé
- CÉPAGE Chardonnay

### *La vigne*

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 48 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

### *Vinification & Elevage*

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

### *Description*

Au nord du Mâconnais, entre Tournus et Mâcon, Viré-Clessé est l'une des plus récentes appellations de Bourgogne. Elle a été créée pour rapprocher les villages de Viré et de Clessé qui, jusqu'en 1999, embouteillaient leurs vins sous les noms Mâcon-Clessé et Mâcon-Viré. Le Chardonnay de Viré-Clessé est différent des appellations plus au sud tels que Pouilly-Fuissé et Saint-Véran.

### *Dégustation*

- NOTE DE DÉGUSTATION Notre Viré-Clessé 2014 révèle une robe jaune à reflets verts et un nez floral avec des notes d'acacia, de miel et de vanille. La bouche est ronde avec des notes de poire et de mirabelle. Belle minéralité en finale !
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

