Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VIRÉ-CLESSÉ
2013

- **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-Fuisé et Saint-Véran.

Dégustation

- **NOTE DE DÉGUSTATION** D'une robe jaune pale, notre Viré-Clessé 2013 offre un nez de muscat , de poivre et de fruits blancs. La bouche est ronde et gourmande, de fruits blancs , avec une belle ampleur et fraicheur en finale.
- **POTENTIEL DE GARDE** 3-5 ans
- **ACCORD METS/VINS** Charcuterie fine - poisson - fromage de chèvre
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** 10-12°