



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VIRÉ-CLESSÉ 2016

- 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 2016 dévoile une belle robe jaune pâle et un nez fruité aux notes de pêche blanche, reine-claude et fruits confits. La bouche est ronde et gourmande avec de subtils arômes floraux, notamment de chèvrefeuille. On note une belle fraîcheur finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Charcuterie fine - poisson - fromage de chèvre
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

### *Revue de Presse*

Viré-Clessé 2016 - Gault & Millau - Janvier 2020 - 90/100

