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-Fuisé 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