



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VIRÉ-CLESSÉ

2021

- 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 2021 se pare d'une robe brillante, couleur jaune pâle aux reflets verts. Au nez, il dévoile des notes d'amande et de brioche. Il possède une bouche ample et ronde aux arômes d'amande fraîche et d'agrumes, le tout s'exprimant avec une belle tension en fin de bouche.
- 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 2021 - Vert de Vin - Juin 2023 - 15.5 / 91

