

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Viré-Clessé

AOP Viré-Clessé, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

L'appellation Viré-Clessé, entre Tournus et Mâcon, est la dernière née des appellations communales du Mâconnais (1999). Le vin est issu exclusivement du cépage Chardonnay. Les vignes sont, pour la plupart, en situation de coteau et l'on trouve souvent un type de sol calcaire à cailloux blanc dénommé "cray", typique du Mâconnais.

SITUATION

L'appellation viré-clessé est la dernière née des appellations communales du Mâconnais qui produit exclusivement du cépage chardonnay. Le vignoble se situe à Viré et Clessé qui sont deux communes de la Bourgogne du Sud, entre Tournus et Mâcon.

TERROIR

Les vignobles sont sur un sol à dominante calcaire que l'on retrouve sur le coteau à une exposition est, le plus souvent, et ponctuellement ouest.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C.
Elevage sur lies fines 80% en cuves et 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

CÉPAGE

Chardonnay

SERVICE

Température de service : entre 11-13°C.
A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune brillant avec quelques reflets argentés.
Premier nez complexe axé sur des notes florales et le raisin blanc avec quelques notes de citron vert.
Frais et rond en bouche, ce vin possède une onctuosité en bouche faisant apparaître une belle maturité.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Quiche au saumon.
Accord atypique : Risotto au citron et aux crevettes.

