



# VIRÉ-CLESSÉ

## L'ENVOL



**Cépage** : 100% Chardonnay

**Terroir** : Commune de Viré, les vignes sont très âgées (80 ans de moyenne). Situées en coteaux sur des sols argilo-calcaire semi profond. Exclusivement ramassé à la main.



**Viticulture** : Travail des vignes en certification HVE3. Travail du sol.



**Vinification** : Elevage sur lies fines pendant 18 mois en fût de chêne de 500L.



**Notes de dégustation** : Bois léger, notes vanillées, toastées. Belle longueur en bouche. Vin gras.



**Accords** : Foie gras, homard, viandes blanches, fromages affinés

**Disponibilité** : 75cl ou 150cl.

**Garde** : 3 à 5 ans.

**Servir entre 10 et 12°C.**

