



VIRÉ-CLESSÉ

TERROIR DE POMMETIN



Cépage : 100% Chardonnay

Terroir : Commune de Viré, les vignes sont situées au centre du villages. Terroir de coteaux aux sols argilo-calcaires superficiels en exposition soleil levant (Est).



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



Vinification : Elevage sur lies fines pendant 10 mois. Vinification à basse température.



Notes de dégustation : Vin structuré à la robe jaune intense, bonne rondeur, note vanillée, belle longueur en bouche.



Accords : Poissons. Fromages de chèvres. Desserts chocolatés.

Disponibilité : 75cl ou 150cl ou 300cl.

Garde : 3 à 5 ans.

Servir entre 10 et 12°C.

