



La Bourgondie

Vignerons coopérateurs



VIN BLANC SEC ET RACÉ

Viré-Clessé En Long Champ

LA DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune limpide avec des reflets or.

Nez : Riche, intense sur des notes de fruits acidulés (citron, fruits exotiques, bergamote) et de minéralité.

Bouche : Superbe texture en bouche, la chair est fraîche, fine, orientée sur des saveurs de fruits blancs (mangue, citron jaune) et d'épices douces (badiane, anis).
Finale saline et désaltérante.

LES ACCORDS METS & VIN

En apéritif ou pour accompagner vos plats : crustacés, antipasti, poissons grillés, viandes blanches, fromages affinés. Chez nous en famille, nous le servons avec un carpaccio de Saint-Jacques à l'anis et citron vert.

Température de service : 12 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Traditionnelle en cuves inox. Fermentation alcoolique puis malolactique.

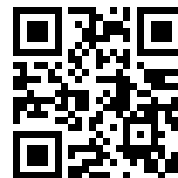
Élevage : En cuves inox, sur lies fines pendant 12 mois pour apporter du gras.

LE TERROIR

Ce lieu-dit de 6,64 hectares est situé sur la commune de Viré. Les parcelles reposent sur des sols marneux, très calcaires, avec une assez forte proportion d'argile.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Créée en 1998, l'appellation d'origine contrôlée Viré-Clessé est issue de 4 villages (Viré, Clessé, Laizé et Montbellet). 80 lieux-dits peuvent compléter la mention Viré-Clessé.



vinood.com/v92MMW8F

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Grands vins de Bourgogne

laburgondie.com