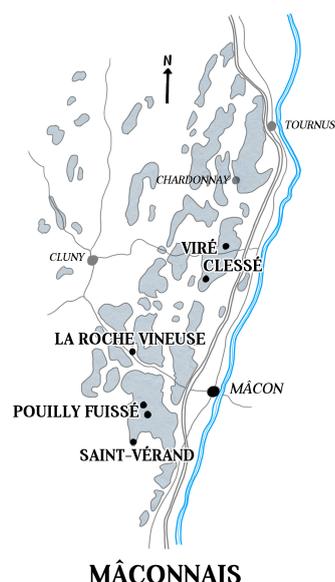


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Viré-Clessé

Viré-Clessé 2020



Cépage : Chardonnay et Chardonnay Muscaté

Sol : Argile et calcaire avec des marnes du lias sur Clessé.

Localisation : Au cœur du Mâconnais, au sud de la Bourgogne, les deux villages de Viré et Clessé présentent un terroir tout à fait unique sur des coteaux orientés Sud-Est. Ils font partie des meilleurs vins blancs de cette région, combinant souplesse et minéralité.

Le Millésime 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut par marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes de fruits à chair blanche. Légère touche minérale. Précis et bien équilibré. Tendru sur une belle acidité; Fin de bouche fraîche et légèrement saline.

Accords mets et vins : Un apéritif idéal par sa fraîcheur et sa vivacité, il se marie parfaitement avec les fruits de mer et les hors d'œuvre à base de légumes frais.