

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Viré-Clessé

Viré-Clessé 2022



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 2022 : Après un hiver marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins blancs bien équilibrés, précis et tout en fraîcheur.

Dégustation : Couleur or pâle. Parfums très frais de fleur blanche sur des notes de fruits, de muscat très frais et de pierre mouillée. Bien équilibré et vif. Belle fin de bouche tout en fraîcheur.

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.