Maison A.Goichot

VIRé CLESSé

Cépage : 100% Chardonnay
Température de service : 10-12°
Potentiel de garde : 3-4 ans

Situation et terroir

Viré et Clessé sont deux communes de la Bourgogne du Sud, entre Tournus et Mâcon. La typicité de leurs vins étant très proche, on a opté pour une seule appellation. Mais la sélection des terroirs a été très rigoureuse : Viré et Clessé produisent aussi du Mâcon, du Bourgogne et du Mâcon Villages.

Vinification / Elevage

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation

La brillance de l'or pâle illumine la robe de l'appellation Viré-Clessé. Des reflets verdâtres animent souvent le verre. Au nez, on se régale tout de suite : la fleur d'aubépine ou d'acacia, le bouquet de chèvrefeuille offert au printemps de fougère ou de verveine.

Accord Mets et Vin

Les viandes tendres en sauce, comme le veau, ou les poissons vapeur, pochés et en sauce blanche lui rendront hommage.

Maison André Goichot
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
tel. 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com