

VÉRIZET

MÂCON-VILLAGES

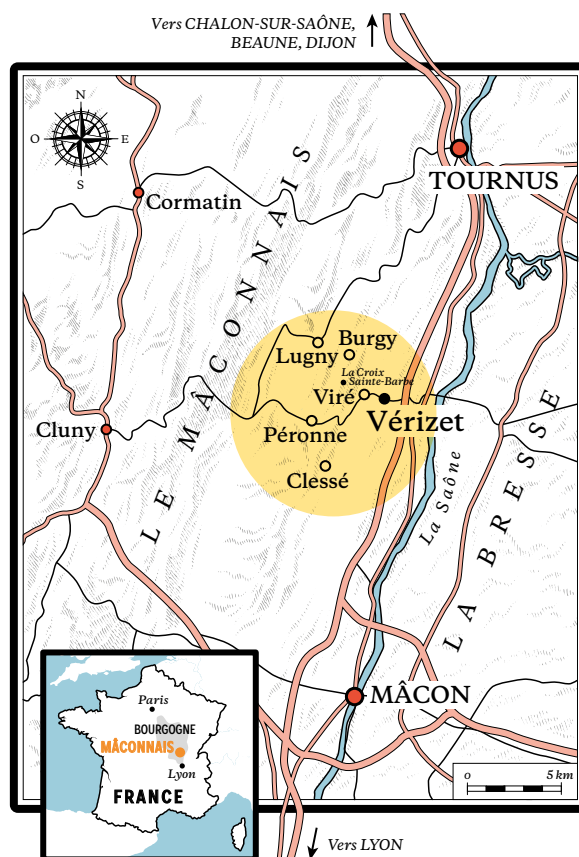
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY

Vieilles vignes



Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne
Châtellenie de Vézizet, en Bourgogne,
le chardonnay a trouvé une terre de prédilection.
Grâce à ce terroir marqué par le calcaire, mais aussi
au travail obstiné de générations de vignerons,
on donne ici naissance à des vins blancs
ronds, gras, riches et subtils.
Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.



verizet.fr

Cave de Viré - 1 rue de la cave - Cidex 2129 - 71260 Viré



VÉRIZET

MÂCON-VILLAGES
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

CHARDONNAY

Vieilles vignes



Cépage

Chardonnay

Vignes

Les vieilles vignes, d'âge moyen de 40 à 50 ans, sont cultivées sur des sols argilo-limono-calcaires. Exposées principalement sud-est, elles surplombent souvent le Val de Saône. L'enracinement profond permet une bonne résistance aux conditions de sécheresse. La vigueur limitée confère à ce vin une grande finesse.

Vinification

Récolte avant la surmaturité pour garder une belle trame acide en bouche. Pressurage pneumatique. Débourageage par flottation. Fermentation en cuve inox à basse température (15-16 °C) afin de révéler l'intensité aromatique du raisin et la vivacité. Mise en bouteilles après un léger élevage sur lies (6 mois) pour apporter gras et rondeur.

Dégustation

Robe cristalline, jaune, aux reflets légèrement dorés. Nez intense gorgé d'arômes de fruits bien mûrs sur des notes de fruits blancs (pêche de vigne, poire). Bouche toute en charme et en rondeur, équilibrée par des nuances d'agrumes.

Garde

1 à 3 ans

Accords mets et vin

Servir frais vers 10 °C. Très joli vin d'apéritif, qui se mariera idéalement avec la gastronomie régionale (jambon persillé, œufs en meurette au vin blanc, escargots de Bourgogne, fromages de chèvre), mais aussi des poissons blancs, des fruits de mer et crustacés, de la volaille à la crème, des légumes sautés et des fromages à pâte molle à croûte fleurie.