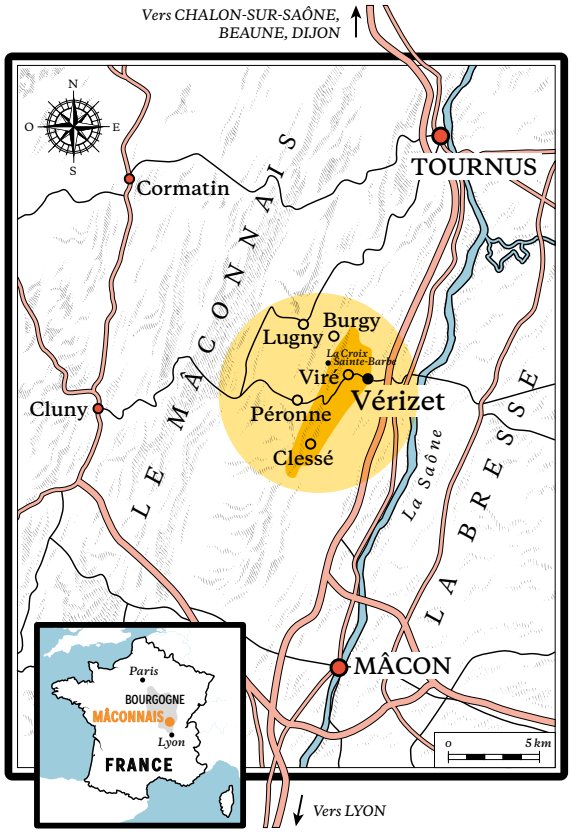
VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne Châtellenie de Vérizet, en Bourgogne, le chardonnay a trouvé une terre de prédilection. Nos vins blancs de Viré-Clessé, couronnés par une AOC en 1998, sont riches et subtils. Une alliance magique entre le fruit et la minéralité. Découvrez ou redécouvrez notre cuvée "générique", reflet fidèle de l'identité de l'appellation, la cuvée "Vieilles vignes" issue d'une sélection de vénérables parcelles récoltées avec précocité, au profil plus tendu et la cuvée "Grande Réserve" issue d'une sélection de nos plus belles parcelles, bénéficiant d'un élevage soigné sur lies fines.



verizet.fr

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

VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cépage
Chardonnay

Vignes
Ces parcelles, d'âge moyen de 10 à 40 ans, sont implantées sur des sols argilo-limono-calcaires. Exposées principalement est et sud-est sur les communes de Viré et de Clessé, elles donnent naissance à des vins généreux et gourmands.

Vinification
Récolte des raisins à pleine maturité. Pressurage pneumatique. Débourbage par flottation. Fermentation en cuve inox à basse température (15-16 °C) afin de révéler les arômes du raisin. Soutirage en fin de fermentation pour garder les arômes les plus frais possible.

Dégustation
Robe jaune aux reflets dorés. Nez ouvert sur des notes citronnées révélant petit à petit des parfums de fleurs blanches (tilleul et acacia). Bouche ample et ronde. On y retrouve toute la saveur des fruits à chair blanche (poire, pêche).

Garde
2 à 4 ans

Accords mets et vin
Servir vers 12 °C. Le Viré-Clessé est un seigneur de l'apéritif. Avec sa complexité aromatique et sa belle franchise, il donnera du relief à une planchette de fromages de chèvre, du jambon persillé ou ibérique, des gougères et des fruits de mer (Ah les Saint-Jacques !). Il se mariera idéalement bien sûr avec la gastronomie régionale, qu'elle soit bourguignonne ou lyonnaise (œufs en meurette au vin blanc, escargots, quenelles et volaille à la crème, cuisses de grenouilles), mais aussi avec des poissons blancs, des crustacés, des légumes sautés, un risotto crémeux, des fromages à pâte molle à croûte fleurie (brie, camembert et Brillat-Savarin) et du clafoutis aux cerises. Et sa minéralité si particulière lui fait aimer les épices. Curry d'agneau, volaille de Bresse laquée à la citronnelle, plats avec des notes asiatiques… il aime se confronter. C'est un vin qui vieillit magnifiquement et, après quelques années de bouteille, il appellera une poularde de Bresse à la crème, une côte de veau aux girolles ou un sandre au beurre blanc !

verizet.fr
Cave de Viré - 1 rue de la cave - Cidex 2129 - 71260 Viré