

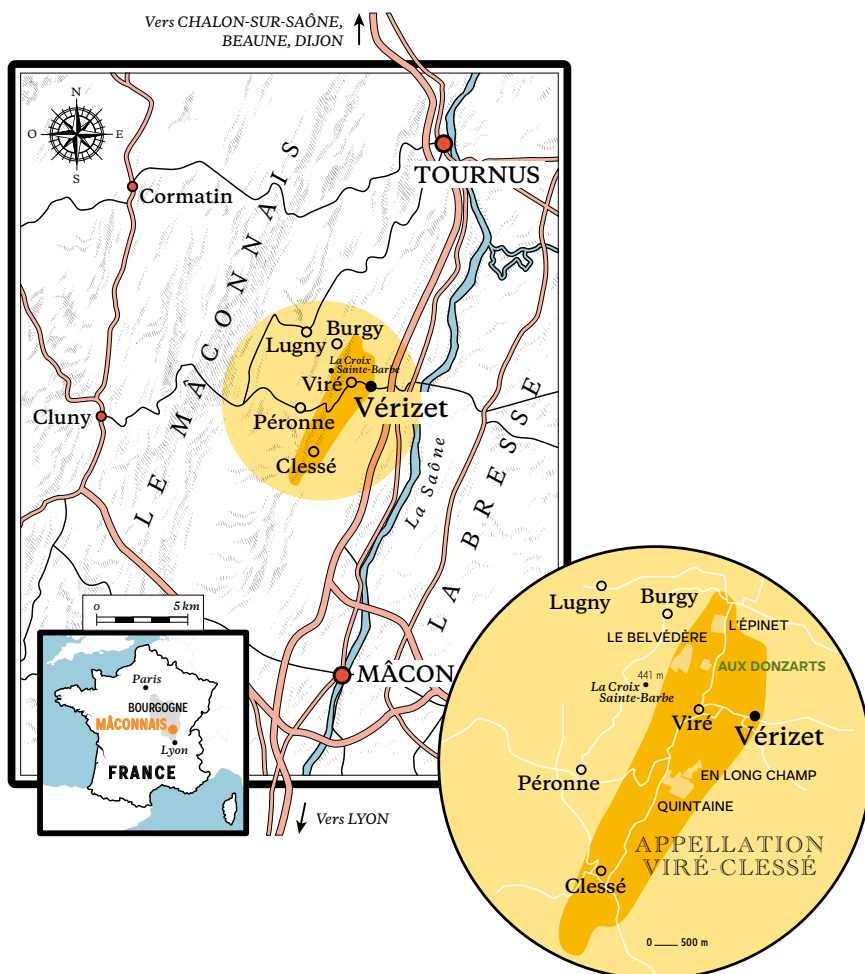
VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

AUX DONZARTS



Aux Donzarts, un climat niché dans de magnifiques coteaux de l'appellation, au nord du village de Viré.
Les vignes donnent naissance à des vins réputés de Viré-Clessé.
Une alliance magique entre le fruit et la minéralité.



verizet.fr

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



VÉRIZET



VIRÉ-CLESSÉ
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

AUX DONZARTS

Cépage
Chardonnay

Climat

Les parcelles du Climat "Aux Donzarts", orientées à l'est, sont nichées au nord du village de Viré. Pour la plupart très âgées, ces vignes à flanc de coteau sont profondément enracinées dans des sols argilo-calcaires. Résistantes à la sécheresse et d'une vigueur limitée, elles donnent naissance à un vin racé, riche et opulent.

Vinification & élevage

Pressurage pneumatique. Débourbage statique. Fermentation en cuve inox à 18-20 °C afin de révéler les arômes du terroir. Élevage sur lies fines long (18 à 24 mois selon le millésime) avec bâtonnage modéré pour apporter gras et rondeur ainsi que quelques arômes secondaires. Travail du vin le moins interventionniste possible sur cette cuvée haut de gamme : peu de soutirages, un léger collage à la bentonite pour éviter les troubles en bouteilles.

Dégustation

Robe d'un doré éclatant. Nez offrant une grande richesse aromatique. Les fruits exotiques, la mangue, le litchi accompagnent le coing et les fruits confits. Bouche toute en rondeur et en onctuosité. L'équilibre parfait entre la suavité du miel et la fraîcheur des notes anisées avec des nuances de pain brioché et d'épices.

Garde
5 à 6 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