

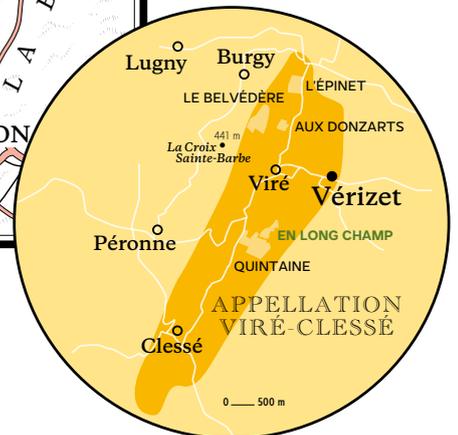
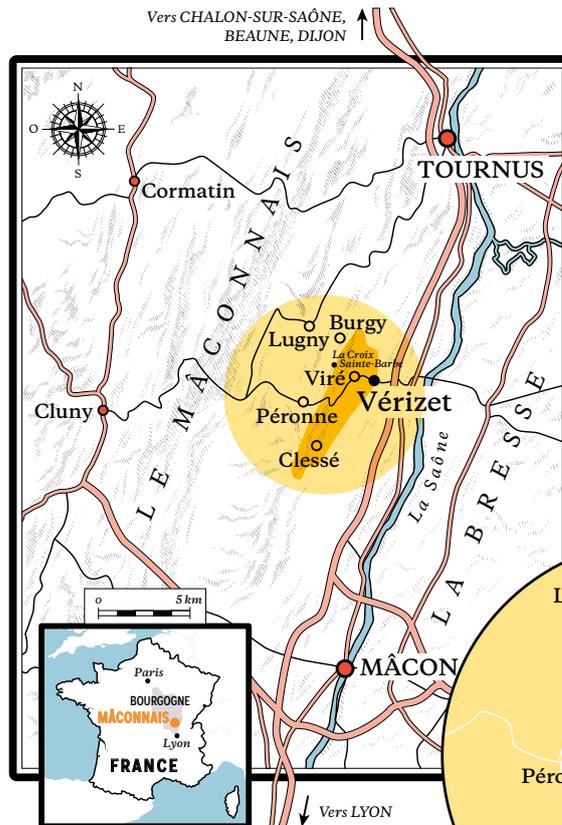
VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

EN LONG CHAMP



En Long Champ, un climat situé sous l'église de Quintaine, face à la Saône, marqué par un sol argileux. 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

EN LONG CHAMP



Cépage

Chardonnay

Climat

Implanté tout au sud de la commune de Viré, ce climat s'étire sur une faible largeur, en zone plane, dans la continuité du bas de coteau de Quintaine. Les sols d'alluvions y sont profonds, assez argileux, et donnent des vins bien typés, plus légers et floraux que ceux issus des coteaux.

Vinification & élevage

Pressurage pneumatique. Débourage 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 des vins 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 beau jaune doré. Nez complexe et puissant marqué par une riche palette aromatique. Les arômes de fruits confits et exotiques se mêlent à des notes de beurre. Bouche ronde d'une finesse exceptionnelle. Les arômes d'ananas, de fruit de la passion et de mirabelle sont sublimés par de belles notes mentholées et une très belle longueur en bouche.

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 giroles ou un sandre au beurre blanc !