

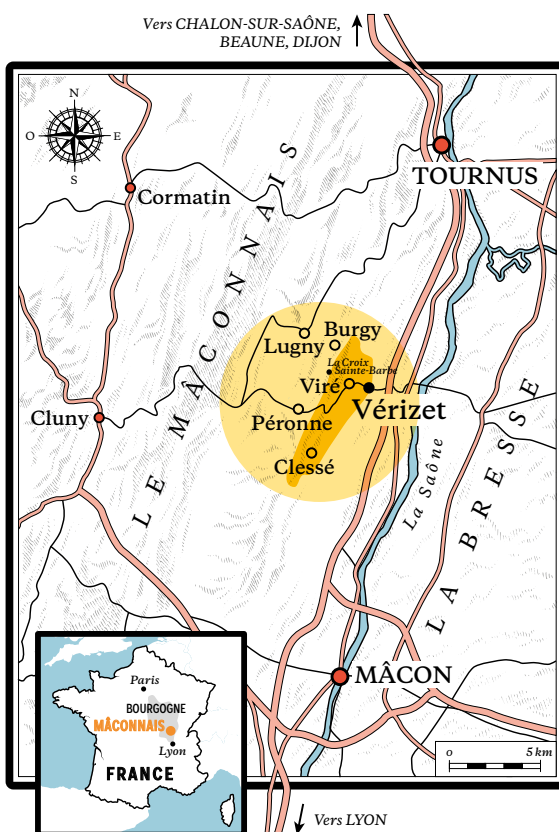
VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRANDE RÉSERVE



Sur les coteaux du Mâconnais de la très ancienne Châtellenie de Vézizet, 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

GRANDE RÉSERVE

Cépage
Chardonnay

Vignes

Les parcelles, d'âge moyen de 10 à 40 ans, sont implantées sur des sols argilo-limono-calcaires où le vin puise toute sa générosité. Vignoble de coteaux, en pentes douces exposées principalement est et sud-est sur les communes de Viré et de Clessé. Cette cuvée est issue d'une sélection de nos plus belles parcelles et bénéficie d'un élevage soigné sur lies fines. Récolte avant la surmaturité pour garder une belle trame acide en bouche.

Vinification

Pressurage pneumatique. Débourage par flottation. Fermentation en cuve inox à basse température (15-16 °C) afin de révéler l'intensité aromatique du raisin et la vivacité. Léger élevage sur lies fines (6 mois) avec bâtonnage pour apporter gras, rondeur ainsi que quelques arômes secondaires.

Dégustation

Robe jaune aux reflets or et vert. Nez complexe dévoilant des arômes d'agrumes, de fruits blancs (poire, coing), de fruits secs accompagnés par des notes exotiques d'ananas et de fruits de la passion. Bouche à l'équilibre parfait, à la fois ronde et fraîche, sur des notes fruitées et minérales et des nuances de pain brioché, de miel et d'épices.

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 !