

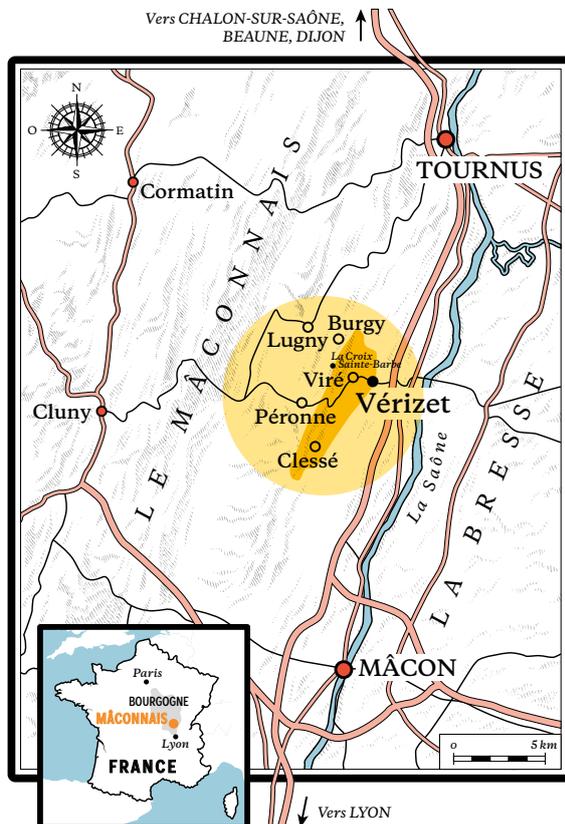
VÉRIZET

VIRÉ-CLESSÉ
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Vieilles vignes



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

Vieilles vignes

Cépage
Chardonnay

Vignes

Les vieilles vignes, âgées de 40 à 60 ans, sont cultivées sur des sols argilo-calcaires. Exposées principalement est et sud-est, elles sont implantées sur les communes de Viré et de Clessé. L'enracinement profond permet une bonne résistance aux conditions de sécheresse. Leur vigueur limitée confère aux vins une grande finesse. Elles sont récoltées avant la surmaturité pour garantir la fraîcheur et la délicatesse des arômes.

Vinification

Pressurage pneumatique. Débourage par flottation. Fermentation en cuve inox à basse température (15-16 °C) afin de révéler les arômes du raisin. Mise en bouteilles après un léger élevage sur lies (6 mois) pour apporter gras et rondeur.

Dégustation

Robe jaune aux reflets dorés. Nez subtil et frais aux accents floraux de tilleul et d'acacia avec une pointe de citron vert. Bouche ample, ronde, onctueuse. On y retrouve la souplesse du chardonnay équilibrée par une belle fraîcheur (citronnelle) sur des nuances de menthe et d'agrumes frais.

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 giroles ou un sandre au beurre blanc!

