

DORMY



Viré Clessé 'Horizon'

Cépage : Chardonnay
Origine : Mâconnais, Bourgogne
Age du vignoble : 30-50 ans
Mode de culture : Agriculture biologique
Vinification : Elevage 12 mois sur lies fines en cuve inox
Potentiel de garde : Jusqu'à 10 ans
Degré alcoolique : 12°
Température de service : Entre 10°C et 13°C

Description

Localisé au nord du Mâconnais, l'appellation Viré Clessé se définit par un terroir spécifique dominé par des calcaires à entroques et strates marno-calcaires. Les vignes, orientées Est/Sud-Est, subissent l'influence de la Saône à proximité. Cette appellation, bien que relativement récente, propose des vins caractéristiques et s'alliant parfaitement avec tous les produits de la mer (poisson, fruit de mer...).

Notes de dégustation

Le nez est vif, pur et parfumé de notes de fleurs blanches (chèvrefeuille, aubépine...). En bouche, le vin est précis, frais, porté par des notes de fruits à chaires blanches (pêches de vignes...). La fin de bouche, persistante, apporte à une belle tension globale au vin.

Accords Mets et Vin

Apéritif : Persillade d'escargots, grillades, gambas

Entrées : Asperges, terrine de poisson, salades composées, omelettes, fruit de mer

Plats : Poisson de mer, saumon à l'oseille, poisson d'eau douce au beurre blanc, ris de veau, viande blanche en sauce, blanquette de volaille

Fromages : tous les fromages de chèvre, mi-durs, mi-durs et à pâte dure

Un Viré Clessé vif, ardent et expressif