

SOCIETE DES VINS DE PIZAY

VIRE-CLESSE



Dernière des appellations communales du Mâconnais, Viré-Clessé est l'aboutissement du travail des vignerons qui par la qualité des efforts de sélection de terroir ont pu faire reconnaître l'excellence et la constance de cette nouvelle appellation.

Depuis 1999, 220 hectares de Chardonnay situés sur les communes de Viré, Clessé, Montbellet et Laizé produisent annuellement 160000 bouteilles d'un blanc délicat.

VIRE-CLESSE

L'EXPLOITATION

Pascal Bonhomme, fils du fondateur de l'appellation Viré-Clessé est installé depuis 2001 sur une exploitation de 6 hectares, au hameau de Verizet. Sur des sols argilo-calcaires, le Chardonnay profite d'une exposition soleil levant, face à la plaine de la Saône, pour exprimer sa finesse.

Une taille courte, des vignes enherbées, une conduite en agriculture raisonnée, Pascal Bonhomme recherche avec minutie et application à extraire le maximum d'expression de ses terroirs.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Chardonnay
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Superficie : 6 Ha
- Situation : coteaux exposition Est.
- Sol : argilo-limono-sableux.

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Pressurage pneumatique
- Fermentation sous maîtrise thermique

ELEVAGE

- Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille
- Soutirage tardif (printemps) afin de maintenir le vin sur lie pour complexifier les arômes
- Filtration sur filtre presse.
- Mise en bouteilles 8 mois après la récolte.

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : brillante d'or et de vert

Nez : nuances fruitées d'aubépine et de rose. Parfum de citron avec notes minérales fondues

Bouche : saveurs bien définies, taillées dans la pierre avec finale fondante.

EVOLUTION ET DELAI DE CONSERVATION

Peut se boire dès la première année. Sa constitution lui permet d'évoluer vers des arômes de beurre fondu et de sous-bois, propres aux grands vins blancs bourguignons.

Conditions de service : Frais, 12°C

Mets d'accompagnement : idéal pour les plats de poissons de mer ou de rivière, filet de limande à l'oseille, morue à la crème et sur les viandes blanches et les volailles.