Viré Clessé, Domaine Auvigue



Ce Viré-Clessé, issu de vieilles vignes du Domaine Auvigue, est le fruit d'un terroir d'exception qui est e.a. à l'origine de la création du dernier Cru du sud de la Bourgogne en 1999. L'appellation Viré-Clessé offre un Chardonnay d'une richesse et d'une complexité uniques, alliant fraîcheur florale et profondeur minérale.

Origine: Le domaine Auvigue est situés à Pouilly Fuissé au pied de la Roche de Solutré mais les vignes de ce Viré-Clessé proviennent de Viré à 10 km du domaine. Le terroir est composé de sols argilo-calcaires et d'un climat idéal pour le Chardonnay, conférant au vin une belle structure et une grande finesse aromatique.

Encépagement: chardonnay

Vinification: La vinification bourguignonne en cuve inox, suivie d'un élevage de 9 mois sur lies fines, permet de préserver la fraîcheur du fruit tout en apportant une belle complexité au vin.

Dégustation: Ils se distinguent par des arômes de fleurs (acacia) et de fruits avec une pointe de muscat, de noisette, d'amande et celui-ci, par l'âge des vignes offre gras en fin de bouche en plus.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Il se marie parfaitement avec une quenelle de brochet, un loup de mer ou une volaille de Bresse, et surprend aussi avec des raviolis à la ricotta pour une touche végétarienne.

- Saumon grillé, sauce béarnaise
- ...