

VIRÉ CLESSÉ BIO

Virolis

Baptiste & Estelle Philippe

Minéralité et agrumes

COULEUR / TYPE

Blanc

ORIGINE DE LA CUVÉE

Rond et rafraichissant

Climat situé en coteaux où nos vieux pieds de Chardonnay se nourrissent dans une roche calcaire peu profonde pour exprimer toute la finesse et la complexité de ce terroir. La vinification en demi-muid (600L) contribue à la complexité et la structure de ce vin. Le choix du demi-muid a été guidé par la recherche d'une plus grande neutralité aromatique du chêne afin de ne profiter que de la micro-oxygénation apportée par la porosité du bois. Nous nous sommes orientés sur des chênes des Vosges pour plus de finesse.

ACCORDS METS ET VINS

Légumes, poissons grillés, coquillages, viandes blanches, desserts aux fruits, tartes, pâtes pressées non-cuites, pâtes molles croutes fleuries.

Température de service entre 10° et 11°

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

MARCHÉ(S)

France

PRODUIT PAR

Domaine de la Verpaille

