

## VIRÉ CLESSÉ BIO

# Longchamp

Baptiste & Estelle Philippe

### COULEUR / TYPE

Blanc

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Rond et rafraichissant*

Ce climat de Bourgogne, composé d'un sol argileux, se situe au coeur de l'appellation Viré-Clessé. Lors d'une dégustation la matière veloutée s'empare de vos papilles. 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

