

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

