

## VIRÉ CLESSÉ

# Quintessence

Domaine les Vignes d'Adélie

### COULEUR / TYPE

Blanc

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Rond et rafraichissant*

Nos 'Viré-Clessé' sont élaborés à partir de vignes de plus de 50 ans situées sur la commune de Clessé (71260) sur des sols argilo-calcaires de type bajocien. Taille en arcure. Vendanges manuelles et mécaniques, pressurage pneumatique des grappes entières, élevage en cuves et 12 mois en fût de chêne de 400 l, sur lies. Fermentation lente et naturelle par la méthode traditionnelle.

### 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 les Vignes d'Adélie

