



SANGOUARD-CHÉNÉ

MÉMOIRE DE FAMILLE



VIN

VIRÉ-CLESSÉ



CÉPAGES

100 % Chardonnay

Viré et Clessé sont deux communes de la Bourgogne du Sud, entre Tournus et Mâcon. Le cru est constitué de deux côteaux situés sur un des chaînons les plus orientaux de l'aire du Mâconnais, limités par les vallées de la Bourbonne et de la Mouge. Son terroir bénéficie d'un climat continental et de sols rendzines et bruns calcaires ou calciques.

Récolte des raisins à pleine maturité. Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures pour conserver des arômes les plus frais possible



DÉGUSTATION

D'une belle robe or pâle et brillante, ce vin floral aux notes d'acacia, d'aubépine et de fruits à chair blanche, se révèle délicat et suave, tendre et spontané.



ACCORD METS VINS

Il sera parfait à l'apéritif et s'accordera admirablement avec des plats en sauce, des poissons, des Saint-Jacques, des fromages à pâte fleurie.



TEMPÉRATURE

À servir entre 10° et 12°C



GARDE

À consommer dans les 3 ans

