VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2021 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

D belle couleur or blanc aux reflets dorés. Belle intensité aromatique, un nez d de pamplemousse, pêche de vigne et de fleurs blanches. Attaque franche et vive. On retrouve en bouche la minéralité typique du Nord Macônnais, alliée à la gourmandise des Chardonnay du sud de la Bourgogne. Finale fraîche et minérale..

- 100 % Chardonnay

Accords mets et vins

Apéritif, viandes blanches, poissons et crustacés, fromages frais.
Certifié Gueuleton.

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Viré-Clessé
Nom du Vigneron : Pierre Meurgey
Theme : Fruitsdemer!
Domaine : Pierre Meurgey
Millesime : 2021

Dégustation

Robe : Or blanc
Nez : Agrumes, pêches de vigne, fleurs blanches
Bouche : Minéralité et opulence
Finale : Fraîche et minérale
Garde : 1-5 ans
Température de service : 11-13 °C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100 % Chardonnay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : 80% Cuves Inox , 20 % demi-muids de 450 à 600L (dont 20% de 2 à 5 ans)
Elevage : 80% Cuves Inox , 20 % demi-muids de 450 à 600L (dont 20% de 2 à 5 ans)

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1990, je me suis exclusivement consacré à la production et à la vente des vins de Bourgogne. Aujourd'hui, ma production comporte deux volets : les vins de Côte d'Or sous ma signature PIERRE MEURGEY et les vins du Mâconnais sous la signature MEURGEY-CROSES. Mon engagement est de produire des vins qui reflètent purement et simplement les terroirs dont ils proviennent.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch