

Domaine du Mortier Viré-Clessé 2017 blanc sec



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): R. Chandioux (MORTIER)

Millésime: 2017

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Chez **Renaud Chandioux**, avant 2015, nous sélectionnions uniquement la "grande cuvée" vieillie en fûts de chêne. En 2015, la "petite" cuvée était particulièrement réussie et a intégré notre gamme immédiatement dans un objectif de dégustation immédiate pour son excellent rapport qualité/prix (rare en Bourgogne !). Les 2017 finissent un beau triplé.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DU MORTIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Viré Clessé 2017 blanc sec du Domaine du Mortier :

Ce **Viré Clessé** AOP est un beau chardonnay, aux arômes caractéristiques de fleurs blanches et d'agrumes, avec une bouche fraîche et désaltérante. Aucune lourdeur ni aucun fruit sur-mûri dans ce beau millésime bien tendu.

Un vin blanc de bourgogne bien équilibré, simple d'accès et très bien vinifié par **Renaud Chandioux** grâce, notamment, à un pressoir pneumatique : Le top, permettant un pressurage doux des raisins. Ensuite, le vin est élevé quelques mois en cuves thermo régulées, puis mis en bouteilles rapidement pour une consommation dans sa jeunesse. Il se conservera cependant avantageusement au moins 2 ans dans une bonne cave grâce à sa belle acidité, qui rend ce vin très facile d'accès dès sa jeunesse : **Idéal pour les apéritifs de l'été**, comme pour accompagner les produits de la mer quels qu'ils soient !

Lire les commentaires du millésime précédent