

Domaine du Mortier Viré-Clessé 2022 blanc sec



vignerons
d'Exception

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): R. Chandioux (MORTIER)

Millésime: 2022

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 :

La petite cuvée du domaine, élevée en cuve inox pour une dégustation dans sa jeunesse. Un joli chardonnay bourguignon dans la belle AOP Viré-Clessé au prix resté raisonnable.

Description du produit :

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

Viré Clessé 2022 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 pourtant riche.

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 en toute saison**, comme pour accompagner les produits de la mer quels qu'ils soient, et pourquoi pas quelques fromages de chèvre bien affinés ?