



VIRÉ-CLESSÉ 2023 SEGUIN MANUEL

Pays : France
Région : Bourgogne
Sous région : Mâconnais
Cépage(s) : 100% chardonnay

Note de dégustation :

Doté d'une robe jaune citron, ce vin délivre au nez des arômes de fruits d'été (pêche, mirabelle) ainsi que des notes minérales. En bouche, l'attaque est franche sur un fruit mûr très expressif. Très rafraîchissant et concentré, le fruit qu'une note minérale vient compléter se termine avec élégance.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



En apéritif sur une chiffonnade de jambons, une tapenade, sur des fruits de mer, bulots, bigorneaux, amandes.

Commentaires du sommelier :

Vieilles vignes de Chardonnay plantées sur des coteaux au terroir argilo-calcaire situés au sud de la Bourgogne, au nord de Mâcon, plus précisément sur le village de Viré. L'appellation village Viré-Clessé est née en 1998.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

