

VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2022 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

D cette belle couleur or blanc aux reflets dorés. Belle intensité aromatique, un nez d'agrumes, de pamplemousse, pêche de vigne et de fleurs blanches. Attaque franche et vive. On retrouve en bouche la minéralité typique du Nord Maconnais, 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

Degrés : 13 %
 Packaging : carton de 6
 Nom du Vigneron : Pierre Meurgey
 Thème : Fruitsdemer!
 Domaine : Pierre Meurgey
 Région : Bourgogne
 Appellation : AOP Viré-Clessé
 Couleur : Blanc
 Millesime : 2022
 Viticulture : Raisonnée
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Chardonnay

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)

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

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.

