

Domaine du Mortier Viré-Clessé 2015 blanc sec



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): R. Chandioux (MORTIER)

Millésime: 2015

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU MORTIER

Commentaires sur ce

Viré Clessé 2015 blanc sec du Domaine du Mortier :

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

Un joli vin blanc de bourgogne, 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 (surtout le 2015) 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 2016**, comme pour accompagner les produits de la mer quels qu'ils soient !

Description brève du produit :

Le millésime 2015 est somptueux en Bourgogne. Chez **Renaud Chandioux**, avant 2015, nous sélectionnions uniquement la "grande cuvée" vieillie en fûts de chêne. Cette année, avec le millésime 2015, la "petite" cuvée est un rapport qualité prix hors du commun : elle intègre notre gamme immédiatement dans un objectif de dégustation immédiate !