

Domaine du Mortier Viré-Clessé "fût de chêne" 2016 blanc sec



Prix du produit :

81,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): R. Chandieux (MORTIER)

Millésime: 2016

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Cuvée Fûts de Chêne

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Mortier Viré-Clessé "fûts de chêne" blanc sec 2016 :

Voici un **Viré-Clessé** au nez discret d'agrumes et de fruits jaunes, légèrement vanillé. Une attaque bien vive mais pas agressive, qui s'arrondit parfaitement en bouche avec une belle complexité et une persistance aromatique typique d'un bon chardonnay, grâce à un **élevage en fûts** de 9 mois.

Il s'agit de la cuvée de prestige (donc de garde) du domaine. Produite initialement par intérêt personnel pour quelques habitués historiques et de nombreux voisins "qui savent", sans oublier la famille, notamment un frère pour qui la cuisine est la pièce principale de la maison !

Beau millésime 2016, épargné par la grêle et le gel. Moins flatteur dans sa jeunesse que le millésime 2015 qui était immédiatement délicieux et opulent, année chaude oblige, ce vin de garde, plus frais, **est plus sur la réserve mais tout aussi qualitatif**. Il devrait commencer à

s'ouvrir en 2018.

Lire les commentaires du millésime précédent

Description brève du produit :

Très joli nouveau millésime 2016 pour cette découverte dont nous sommes très fiers depuis maintenant quelques années, à déguster à partir de 2018.