

Domaine du Mortier Viré-Clessé "fût de chêne" 2018 blanc sec



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): R. Chandieux (MORTIER)

Millésime: 2018

Appellation: Viré-Clessé

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Cuvée Fûts de Chêne

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Mortier Viré-Clessé "fûts de chêne" blanc sec 2018

Voici un **Viré-Clessé** au nez discret d'agrumes et de fruits jaunes, légèrement vanillé par son élevage en fûts. 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. Sur la fraîcheur de son sobre élevage, en 2019-2020, il est déjà merveilleux !

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 !

La mise en bouteilles a eu lieu en juin 2019, idéalement il lui faudra se reposer pendant l'été pour

être en forme à la rentrée !

Lire les commentaires du millésime précédent

Description brève du produit :

Comme avec les 2017, Renaud chandioux a réussi un superbe 2018, de qualité équivalente, toujours un cran au dessus des 2016. Bref, la qualité est au rendez-vous, avec toujours un prix accessible. Pourvu que ça dure !