



SEGUIN-MANUEL



VIRÉ-CLESSÉ

TERROIR



Il s'agit ici de 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.

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins directement pressés ont fermenté en cuve inox à basse température pour se poursuivre en fûts de chêne français. La mise en bouteille est intervenue 9 mois après un élevage sur lies.

DESCRIPTIF DU VIN

Doté d'une robe or dorée, 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.

ACCORD METS-VINS

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

LONGÉVITÉ

A boire dans les 3-5 ans

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL