

VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2021 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

[https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02818 .png](https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02818.png)

Dbelle couleur or blanc aux reflets dorés. Belle intensité aromatique, un nez dde pamplemousse, pêche de vigne et de fleurs blanches. Attaque franche et vive. On retrouve en bouche la minéralité typique du Nord Macônnais, 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

Domaine : Pierre Meurgey

Couleur : Blanc

Millesime : 2021

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Bourgogne

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Viré-Clessé

Nom du Vigneron : Pierre Meurgey

Theme : Fruitsdemer!

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.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png