



La Cave d'Augustin Florent, AOC Viré-Clessé, Blanc

AOC Viré-Clessé, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Cave Coopérative depuis 1928.

Vin blanc sec issu du vignoble Mâconnais (71) - Viré Clessé AOC depuis 1998.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2015 est issu d'une maturité précoce, les vins sont riches et chaleureux.

SITUATION

Vignoble de coteaux exposés pour la plupart Est/sud-Est.

TERROIR

Argilo-calcaire majoritairement.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuves thermorégulées.

ÉLEVAGE

6 à 12 mois sur lies fines.

CÉPAGE

Chardonnay 100%

SERVICE

Servir entre 10° et 12°c.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans.

ASPECT VISUEL

Robe jaune aux reflets "or-vert", brillante et cristalline.

AU NEZ

Délicat, intense, notes de fruits blancs.

EN BOUCHE

Franche, ronde, expressive sur des notes fruitées et minérales.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons grillés, volailles rôties.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414712089

