

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

## Viré-Clessé

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Calcaire

**APPELLATION:** Cette appellation village du Mâconnais produit exclusivement des vins blancs. Les vignes plantées sur un sol calcaire entre 200 et 440 mètres d'altitude produisent un Chardonnay merveilleux.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*L'appellation « Viré-Clessé » a été créée en 1999, permettant aux vins de passer de l'appellation régionale « Mâcon-Villages » à l'appellation communale.*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en demi-muids de 2 vins pendant 6 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Sa robe brillante or pâle aux légers reflets vert dévoile, au nez, des arômes de fleur d'acacia, chèvrefeuille, genêt, des notes de citronnelle, pêche blanche, mentholées ou fougère. Le pin et la confiture de coing apparaissent sur un millésime prenant de l'âge. Vif et frais et pourtant plein de rondeur, ce vin offre aussi finesse et souplesse. Un rien de nervosité ne lui déplaît pas.

**ACCORDS METS ET VINS:** Les viandes tendres comme le veau ou les poissons vapeur, pochés et en sauce blanche lui rendront hommage. Il plaira aussi aux volailles, crustacés et légumes sautés. Les fromages à pâte fleurie, de type camembert, seront exaltés par sa fraîcheur et les fromages de chèvre seront des compagnons idéals.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 11°C et 13°C

### RÉCOMPENSES

2015 : 88 pts Wine Advocate  
2015 : 16/20 Jancis Robinson  
2015 : 87 pts Gilbert et Gaillard  
2016 : Guide Hachette

