



Domaine Guillemin Stéphane Et Lucie

Clos Du Château

Viré-Clessé Blanc 2016

Région :	Bourgogne
Appellation :	Viré-Clessé
Cuvée :	Clos du Château
Couleur :	Blanc
Millésime :	2016
Cépages :	Chardonnay (100%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Notre cuvée Clos du Château est issue d'une parcelle située dans l'enceinte du Château de Besseuil de Clessé. Idéal pour les fêtes et en accompagnement d'un dessert.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Pressurage direct, Débourage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Collage, Filtration légère, Bouchon 1+1, Elevage sur lies.

Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur jaune paille, soutenue, reflets dorés.

NEZ : Intense, arômes d'agrumes, arômes de fruits confiturés, arômes de vanille.

BOUCHE : Gourmande, généreuse, ronde, notes de citron, longue persistance, notes de beurre.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 11° et 13°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Terrine de poisson, Langoustines, Poissons crus, Foie gras, Desserts au chocolat

Powered by **Plugwine**

