



# Domaine Des Gandines

## Loris

Viré-Clessé - Blanc 2016

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Viré-Clessé
<b>Denomination :</b>	Chatenet d'en Haut
<b>Cuvée :</b>	Loris
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en fût de chêne neuf, Utilisation de levures indigènes, Fermentation malolactique.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage sur lies, Sans sulfites ajoutés.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or.

**NEZ :** Expressif, minéral, arômes de fleurs blanches, subtils arômes de menthe, arômes d'agrumes, arômes de fruits frais, légers arômes d'amande grillée.

**BOUCHE :** Intense, ample, notes de fleurs blanches, généreuses notes d'agrumes, notes de fruits exotiques, minérale, corps structuré, bonne intensité.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 14°

**GARDE :** A consommer entre 2020 et 2025



**ACCORDS METS ET VINS :** Homard, Poissons à la crème, Viandes blanches en sauce, Foie gras pôlé, Fromages à Pâte pressée cuite

Powered by **Plugwine**

