

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

VIRÉ-CLESSÉ

Appellation d'Origine Protégée



REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

WINEMAKER Frédéric Maignet

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION & ELEVAGE

Pressurage des raisins direct après l'arrivée au Chai. Elevage sur lies fines.

NOTES DE DEGUSTATION

Le Viré-Clessé est un vin charmeur avec sa robe claire et brillante, son nez très fin et très aromatique aux notes d'agrumes, de citronnelle, de menthe et d'acacia. Bouche très équilibrée avec beaucoup d'ampleur et de fraîcheur. Belle longueur et finale noisettée typique du terroir.

ACCORDS METS & VINS

Daurade, dinde, légumes sautés, fruits, langoustine, morbier

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE De 2 à 5 ans

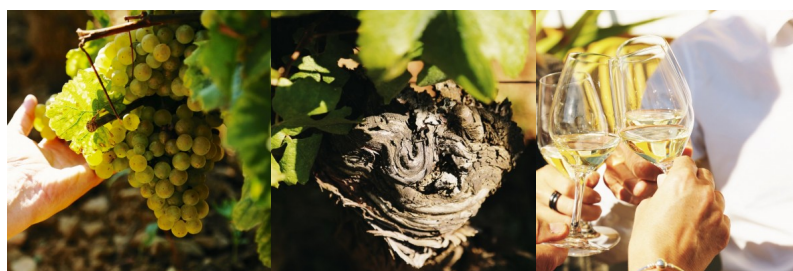
RECOMPENSES

- Millésime 2018 : Wine Enthusiat 2020 - 90/100
- Millésime 2018 : Guide Hachette des Vins 2021 - 1 étoile



DOMAINE

Dernier né de la Bourgogne du Sud, l'appellation voit le jour en 1999. Dès 1810, le cépage Chardonnay trouva en cette région son terrain de prédilection et représente aujourd'hui 85% des plantations. Implantée en Bourgogne du Sud depuis 1711, la Maison Jean Loron produit des vins qui révèlent les meilleurs climats. Notre philosophie : respecter la diversité de chaque terroir.



Chardonnay

cep de vigne

Dégustation

