Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Viré-Clessé Domaine Michel

Appellation : Viré-Clessé

Cépage : Chardonnay

Région : Bourgogne

Vinification : La cuvée VIEILLES VIGNES est élevée en fûts de chêne de Tronçais, (renouvelés par sixième chaque année) durant les douze premiers mois ; à la veille des vendanges suivantes, les fûts sont assemblés pour encore 10 à 12 mois d'élevage en cuve inox avant mise en bouteilles

Garde : 3 à 4 ans

Dégustation : La brillance de l'or pâle illumine sa robe. Ni or blanc, ni or jaune : or cendré, sans reflets paille ni lamé doré. Des reflets verdâtres animent souvent le verre. Au nez, on se régale tout de suite : la fleur d'aubépine ou d'acacia, le bouquet de chèvrefeuille offert au printemps, le genêt, des notes de citronnelle, de pêche blanche, mentholées ou de fougère, de verveine. Le pin et la confiture de coing apparaissent sur un millésime prenant de l'âge. Vif et frais, un peu pointu et pourtant plein de rondeur, le vin offre une sûre clé de voûte aux vins blancs du Mâconnais. Finesse et souplesse, un côté tendre et spontané avec rien de nervosité

Accords : les viandes tendres en sauce, comme le veau, ou les poissons vapeur, pochés et en sauce blanche lui rendront hommage. Sa belle intensité aromatique plaira aussi aux volailles, aux crustacés et aux légumes sautés

Producteur : Le Domaine MICHEL exploite depuis plus de six générations un patrimoine exceptionnel de vieilles vignes sur les meilleurs coteaux de Clessé. Les vendanges exclusivement manuelles, les vinifications lentes et naturelles permettent d'exprimer pleinement les nuances ce terroir unique à travers différentes cuvées de l'AOC Viré-Clessé (Tradition, Quintaine, Sur Le Chêne, La Barre « Vendange Levroutée »...)

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com – contact@chais-saint-laurent.com