

VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2022 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Dbelle couleur or blanc aux reflets dorés. Belle intensité aromatique, un nez dde pamplemousse, pêche de vigne et de fleurs blanches. Attaque franche et vive. On retrouve en bouche la minéralité typique du Nord Maconnais, alliée à la gourmandise des Chardonnay du sud de la Bourgogne. Finale fraîche et minérale..

- 100 % Chardonnay

Accords mets et vins

Apéritif, viandes blanches, poissons et crustacés, fromages frais.
Certifié Gueuleton.

Détails

Domaine : Pierre Meurgey
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Bourgogne
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Viré-Clessé
Nom du Vigneron : Pierre Meurgey
Theme : Fruitsdemer!

Dégustation

Robe : Or blanc
Nez : Agrumes, pêches de vigne, fleurs blanches
Bouche : Minéralité et opulence
Finale : Fraîche et minérale
Garde : 1-5 ans
Température de service : 11-13 °C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100 % Chardonnay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : 80% Cuves Inox , 20 % demi-muids de 450 à 600L (dont 20% de 2 à 5 ans)
Elevage : 80% Cuves Inox , 20 % demi-muids de 450 à 600L (dont 20% de 2 à 5 ans)

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis 1990, je me suis exclusivement consacré à la production et à la vente des vins de Bourgogne. Aujourd'hui, ma production comporte deux volets : les vins de Côte d'Or sous ma signature PIERRE MEURGEY et les vins du Mâconnais sous la signature MEURGEY-CROSES. Mon engagement est de produire des vins qui reflètent purement et simplement les terroirs dont ils proviennent.



Plaisirs du vin
Montauban