



P. FERRAUD & FILS



VIRÉ CLESSÉ

Appellation d'Origine Protégée

P. FERRAUD & FILS L'ELIXIR DE LA ROCHE



Region France / Bourgogne / Mâconnais

Cepage Chardonnay

Sol

Calcaire à entroques et strates marno-calcaire

Notes de dégustation

La robe est brillante avec une couleur or pâle. Le nez laisse deviner des arômes très frais, des notes de citronnelle et de pêche blanche. En bouche, ce vin offre un côté tendre et spontané. Il est vif, frais, un peu pointu et pourtant plein de rondeur.

Accords mets & vins

Le Viré-Clessé "L'Elixir de la Roche" peut se boire en apéritif et s'accorde merveilleusement bien avec des poissons grillés mais aussi en sauce.

Temperature de service 11 et 13 °C

Garde De 3 à 4 ans

Histoire

L'appellation Viré Clessé est reconnue en 1998 et remplace pour les vins blancs les anciennes appellations Mâcon-Clessé et Mâcon Viré. Viré et Clessé sont deux communes de la Bourgogne du Sud, situées entre Tournus et Mâcon. Etant donné la similitude de la typicité de leurs vins, une seule appellation est née de ces deux villages. Depuis 2009 la Maison Ferraud met en avant son Viré Clessé qui rencontre un vif succès notamment auprès d'enseignes prestigieuses.

