



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

Vinification & élevage

Traditionnelle

Notes de dégustation

Sa robe est brillante avec une couleur or pâle. Son nez laisse deviner des arômes très frais, ainsi que des notes de citronnelle et de pêche blanche. En bouche, il est tendre et spontané. Vif, frais et un peu pointu, il est pourtant plein de rondeurs.

Accords mets & vins

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

Temperature de service 10 à 12 °C

Garde 3 à 4 ans

Histoire

L'appellation Viré-Clessé fut reconnue en 1998 et remplace les anciennes appellations de vin blanc 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.

