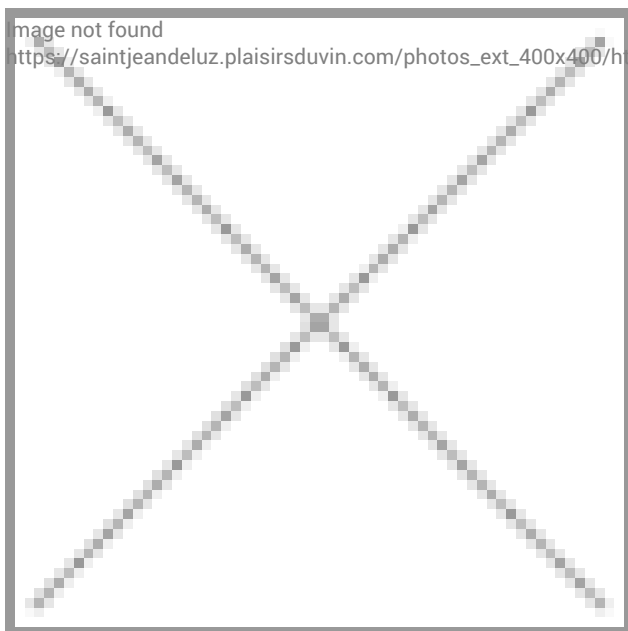


# VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2021 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02818.png

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 Macônnais, 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** : 2021  
**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.

