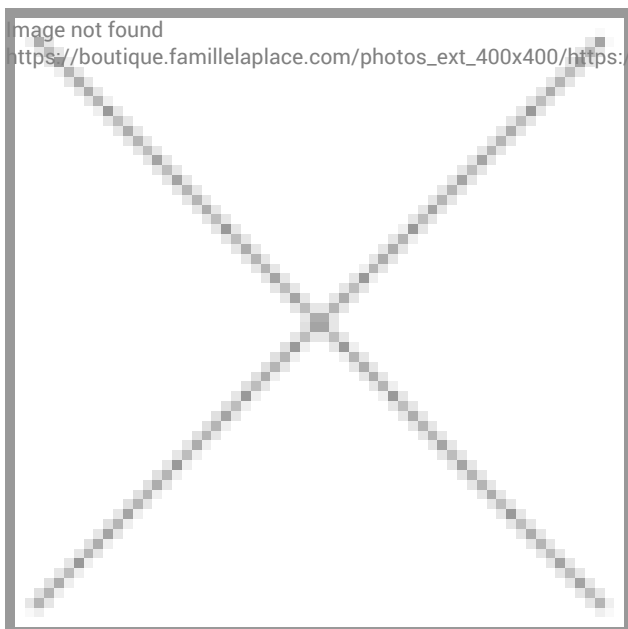


# VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2021 BLANC

PIERRE MEURGEY



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

[https://boutique.famillelaplace.com/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02818.png](https://boutique.famillelaplace.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02818.png)

D  **belle couleur or blanc aux reflets dorés. Belle intensité aromatique, un nez d de 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.

