Millesime: 2022

# **VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2022 BLANC**

PIERRE MEURGEY



#### Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

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 : 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  $^{\circ}\mathrm{C}$ 

## 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.

