



DOMAINE ANDRÉ BONHOMME

VIRÉ CLESSÉ A.O.C. VIEILLES VIGNES



UVAGGIO

100% Chardonnay.

DESCRIZIONE

Questo vino proviene da diverse parcelle di viti di età compresa tra 70 e 95 anni, piantate su suoli argillosi rossi e bianchi, a volte con sottosuolo calcareo affiorante in forme pietrose. L'età venerabile delle sue parcelle conferisce a questo vino gastronomico una grande concentrazione e complessità, rendendolo presente su molte tavole, incluse le più prestigiose.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione e l'affinamento avvengono in modo tradizionale in botti di rovere con lieviti indigeni, per un periodo di 20 mesi.

COLORE

Giallo con riflessi dorati.

NASO

Naso ricco ed elegante con note di tostato, nocciola e fiori bianchi.

GUSTO

Ampio e complesso con note di burro fresco, frutta matura e spezie. La mineralità dona una bella lunghezza e tensione, con un finale fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

si abbina a capesante, pesce in salsa, carni bianche stufate, animelle e crostacei nobili.

CONSERVAZIONE

10 anni.