



DOMAINE ANDRÉ BONHOMME

VIRÉ CLESSÉ A.O.C. CUVÉE SPECIALE



UVAGGIO

100% Chardonnay.

DESCRIZIONE

Il Viré Clessé Cuvée Spéciale proviene da un assemblaggio di diverse parcelle di viti di età compresa tra 45 e 75 anni. Queste parcelle sono piantate su terreni argillosi e calcarei situati a metà e sulla sommità di una collina.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione avviene naturalmente in vasche di acciaio inossidabile e botti di rovere per un periodo di 12 mesi, prima di essere trasferita in vasche di acciaio inossidabile in preparazione all'imbottigliamento.

COLORE

Giallo con riflessi dorati.

NASO

Fresco e delicato con note di frutta gialla matura e nocciola. La mineralità conferisce una bellissima tensione ed eleganza.

GUSTO

Il palato è generoso con piacevoli note di frutta e nocciola, e una struttura che riflette l'età delle viti e le rese più basse. Il finale è rotondo ed è equilibrato da una splendida tensione minerale.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Può essere gustato sia all'inizio del pasto che con pesce o carni bianche.

CONSERVAZIONE

8 anni.