



---

## VIRE - CLESSE

**RÉGION :** Mâconnais  
**ORIGINE :** Bourgogne – France  
**CÉPAGE :** 100% Chardonnay  
**CLASSIFICATION :** Appellation Villages Viré-Clessé

---

### EXPRESSION DU TERROIR

Le vignoble de l'appellation Viré-Clessé regroupe 4 communes : Viré, Clessé, Laizé, Montbellet.

Cette cuvée est issue d'un terroir argilo-calcaire composé de marnes du lias, d'argile à silex et de calcaire de l'oxfordien supérieur. Les coteaux sont exposés Sud Sud-Est

Age moyen des vignes : 30 ans.

La Cave de Lugny est labellisée Vignerons en Développement Durable depuis Février 2015.

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte mécanique.

Pressurage pneumatique de la vendange.

Vinification en cuves thermorégulées (température maîtrisée durant la vinification 16 à 18°C).

Fermentation malolactique systématique.

Élevage sur lies fines pour conserver tout le potentiel du vin jusqu'à mise en bouteille.

---

### DÉGUSTATION

**ROBE :** jaune, brillante aux reflets verts et évoluant sur des nuances dorées

**NEZ :** fin et aromatique aux arômes d'agrumes, de citronnelle, de menthe et d'acacias

**BOUCHE :** équilibrée avec beaucoup d'ampleur et de fraîcheur. Belle longueur et finale noisetée typique du terroir. Ce vin possède une très forte personnalité qui justifie son appellation.

---

### ACCORDS METS – VINS & CONSERVATION

À déguster à 10-12°C avec :

- apéritifs, feuilletés
- poissons, grenouilles, escargots
- volailles, andouillette

Notre suggestion : poulet à l'estragon

Prêt à déguster ; se conservera jusqu'à 2 ans selon les millésimes.

