



LES VINS

Luzy-Macarez

GRAND VIN DE BOURGOGNE



VIRÉ-CLESSÉ

Rive dorée

Nos vignobles sont situés près du village de Viré, dans la partie Nord du Mâconnais, à proximité de la Saône sur des sols calcaires riches en argile et en matières organiques. Ils donnent naissance à des vins à forte personnalité et au style très aromatique.



Après les vendanges, les raisins sont lentement foulés dans un pressoir pneumatique pour en extraire un pur jus qui sera ensuite laissé à décanter avant son transfert en cuves inox pour les fermentations alcoolique et malolactique et l'élevage sur lies fines pendant 10 mois avant la mise en bouteille.



La robe est jaune pâle, brillante, avec des reflets verts. Le nez est dominé par les plantes et les fleurs comme l'aubépine, l'acacia, le chèvrefeuille ou le genêt.

En bouche, les fruits entrent en jeu avec des saveurs de pêche et de coing, rehaussées par un fond croquant, frais et structuré. La finale vous laissera sur une agréable acidité citronnée et mentholée.

A boire entre 3 et 8 ans.



Des escargots ou des cuisses de grenouilles dans une sauce à l'ail et au persil sont parfaits avec ce vin.

Vous pouvez aussi l'essayer avec un poulet Gaston Gérard (Comté, moutarde et vin blanc...) c'est un succès garanti !

100% CHARDONNAY