Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine des Tourterelles

Classification :

Village

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Chardonnay



Viré-Clessé "Epinet" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Chardonnay

Origine

Commune de Viré, les vignes sont situées au nord de la commune. Terroir de coteaux au sols argilo-calcaires profonds en expositions idéal Sud-Est.

Vinification

Viticulture : Travail des vignes en certification HVE

Vinification : Récolte mécanique. Elevage en cuve inox pendant 9 mois.

Notes de dégustation :

Robe limpide. Vin riche et structuré. Arômes délicats de pêche.

Mets d'accompagnements

Un vin parfait pour accompagner vos viandes blanches et volailles.

Température de service : 12°C

Durée de conservation : 3 à 5 ans

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com