

# Domaine Guillemin Stéphane & Lucie

## La Verpaille

Viré-Clessé - Blanc 2015

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Viré-Clessé
<b>Cuvée :</b>	La Verpaille
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Chardonnay (100%)
<b>Alcool :</b>	14,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Cuvée provenant d'une parcelle située au lieu-dit "La Verpaille" sur la commune de Viré âgée de 55 ans donnant une attaque en bouche énergique et saline bien équilibrée et pleine de fraîcheur avec un final persistant.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Vinification classique, Pressurage direct, Débourage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Filtration légère, Elevage sur lies.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur jaune, brillante, reflets or jaune.

**NEZ :** Fin, subtil, arômes d'eglantine, arômes de rose, arômes de fruits secs, arômes de minéral, arômes de beurre.

**BOUCHE :** Vive, intense, épanouie, notes de fruits secs, notes de cannelle, notes de gingembre, légèrement minérale, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 11° et 13°

**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Huitres, Coquillages, Blanquette de veau, Foie gras pôlé, Fromage de Chèvre



### DISTINCTIONS

Concours général agricole 2017 : Médaille de bronze

Le guide Hachette des vins 2018 : Vin cité

Concours de la St Vincent de Mâcon 2017 : Médaille d'argent

