

GRAND VIN DE BOURGOGNE



*Domaine Michel*

CLESSÉ

# Vire Clesse Tradition



**CEPAGE :** 100% Chardonnay

**SITUATION :** Issue des terroirs de milieu de coteau, au cœur de l'appellation Viré-Clessé, autour du hameau de CRAY à Clessé, siège historique du Domaine MICHEL depuis 1860.

**TERROIR :** Argilo-calcaire.

**VINIFICATION :** Récolte exclusivement manuelle, à maturité optimale. Les raisins sont acheminés à la cave au maximum dans les 2 heures qui suivent la cueillette. Pressurage pneumatique immédiat, débourage statique de 48 h, pas de levurage (levures indigènes), pas de chaptalisation. Fermentations en cuves inox avec contrôle des températures. Vinifications lentes et naturelles, non interventionnistes.

**DÉGUSTATION**

**Couleur :** jaune paille.

**Le nez :** Au nez, des arômes fruités accompagnés de notes d'agrumes.

**Goût :** En bouche, le vin est long et minéral.

**GRAPES:** 100% Chardonnay

**SITUATION:** From the mid-slope terroirs at the heart of the Viré-Clessé appellation, around the hamlet of CRAY in Clessé, the historic home of Domaine MICHEL since 1860.

**TERROIR:** Clay and limestone.

**VINIFICATION:** Harvested exclusively by hand at optimum ripeness. The grapes are brought to the winery within 2 hours of picking. Immediate pneumatic pressing, static settling for 48 hours, no yeasting (indigenous yeasts), no chaptalization. Fermentation in temperature-controlled stainless steel vats. temperature control. Slow, natural, non-interventionist vinification.

**TASTING**

**Colour:** Straw yellow.

**Nose:** Fruity aromas on the nose, accompanied by notes of citrus fruits.

**Palate:** On the palate the wine is long and mineral.