Viré Clessé, Domaine Auvigue



Deze Viré-Clessé, afkomstig van oude wijnstokken van het Domaine Auvigue, is het resultaat van een uitzonderlijk terroir dat onder andere aan de basis ligt van de oprichting van de laatste Cru in het zuiden van Bourgondië in 1999. De appellatie Viré-Clessé biedt een Chardonnay met een unieke rijkdom en complexiteit, die bloemige frisheid combineert met minerale diepte.

Oorsprong: Het domein Auvigue ligt in Pouilly Fuissé, aan de voet van de Roche de Solutré, maar de wijngaarden van deze Viré-Clessé liggen in Viré, op 10 km van het domein. De bodem bestaat uit klei en kalksteen en het klimaat is ideaal voor Chardonnay, waardoor de wijn een mooie structuur en een grote aromatische finesse krijgt.

Druiven: chardonnay

Vinificatie: De Bourgondische wijnbereiding in roestvrijstalen tanks, gevolgd door een rijping van 9 maanden op fijne droesem, zorgt ervoor dat de frisheid van het fruit behouden blijft en geeft de wijn een mooie complexiteit.

Degustatie: Ze onderscheiden zich door aroma's van bloemen (acacia) en fruit met een vleugje muskaat, hazelnoot en amandel, en deze wijn biedt door de leeftijd van de wijnstokken bovendien een volle afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Het past perfect bij een quenelle van snoek, zeewolf of Bresse-gevogelte, maar verrast ook met ricottaravioli voor een vegetarische toets.

- Gegrilde zalm met béarnaise saus
- ...