

DOMAINE DES TOURTERELLES

AOP VIRÉ CLESSÉ – TERROIR DE L'EPINET

GRAND VIN DE BOURGOGNE

1752
SIGNATURE
WINES



Sweetness:



Fruitiness:



Nos vinifications parcellaires permettent à chaque terroir d'exprimer sa typicité : tantôt sur le fruit, minéral, charpenté ou davantage velouté.

Historique:

Depuis 1946, deux familles réunies par la même passion cultivent la vigne sur deux appellations : Mâcon-Villages et Viré-Clessé. La localisation du domaine et les méthodes de culture prônées par ces vigneronnes apportent un cadre idéal aux vignes, offrant des vins riches et de belle structure.

Terroir:

Situées sur les communes de Viré et de Montbellet, les vignes du Domaine, âgées en moyenne de 55 ans, sont plantées entre 300 et 450 mètres d'altitude, sur un coteau reconnu comme l'un des meilleurs secteurs de l'appellation. Le sol argilo-calcaire est idéal et présente un taux de calcaire très élevé. Nous pratiquons la taille en guyot et nous cultivons en lutte raisonnée avec enherbement naturel.

Vinification:

Grâce à notre équipement moderne, nous conservons une régulation et une maîtrise de la température dans chacune de nos cuves. Le pressurage pneumatique ainsi qu'une vinification à basse température permet de préserver les arômes naturels du vin.

Notes de dégustation :

La robe présente de jolis reflets or. Le nez intense et minéral, sur des notes légèrement fumées, offre des arômes d'agrumes et de poires. Son attaque très franche, joue entre fraîcheur et vivacité. Sa longueur en bouche ainsi sa palette aromatique élégante vous séduiront.

Accords mets/vins :

Idéal à l'apéritif, ce vin est aussi délicieux accompagné d'une mousse aux asperges, de poissons, de fruits de mer. Son élégance va de pair avec les salades composées, les acras de crevettes, des quenelles au curry.

