



# DEUX ROCHES

## VIRE-CLESSE "TRADITION"

### 100% CHARDONNAY

#### TERROIR

Le Cru est implanté dans la moitié Nord du vignoble Mâconnais. Cette cuvée est un assemblage de parcelles situées dans le village de Viré et sur les coteaux surplombant le bourg de Clessé. Nous l'élaborons à partir de raisins sélectionnés auprès de vignerons partenaires (amis, familles) de longue date. L'altitude peu élevée, les sols calcaires, l'orientation Est-Sud-Est et la proximité de la Saône, favorisent la maturité et donnent naissance à une cuvée généreuse..

#### ACCORDS

##### Quand et avec qui ?

En terrasse en famille, pour clôturer une réunion syndicale ou de copropriété...

##### A table !

Il peut s'apprécier dès l'apéritif avec des rillettes de sardine par exemple ou avec une cassolette de fruits de mer, un poisson réveillé par une sauce à base de yuzu, des viandes tendres et blanches comme le veau.

##### On écoute quoi ?

We are Family de Sister Sledge,  
La Chauve-Souris de Thomas Fersen,  
Good Vibrations The Beach Boys.

#### VINIFICATION

Après récolte, les raisins sont chargés par gravité dans des pressoirs pneumatiques. Les presses sont lentes et longues afin d'extraire délicatement les jus et ainsi préserver la finesse aromatique. Puis les moûts sont rafraîchis et décantés. La vinification a lieu en cuves inox à température contrôlée ou sous bois (20%, dont moins de 10% de fûts neufs). Selon les millésimes, la fermentation malolactique est recherchée ou non. L'élevage se déroule sur lies fines jusqu'au printemps.

De la cueillette jusqu'à la mise en bouteille, nous limitons au maximum l'utilisation des intrants tel que le SO2.

#### DEGUSTATION

Sa parure dorée se parfume de notes de mirabelles cuites au chaudron. Le Chardonnay parle ici un langage universel. Son fruit aussi gras que large est soutenu par un gaz fin qui accroît sa digestibilité.