

VINS AUVIGUE

Viré Clessé A.O.P.

Vieilles Vignes



REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Chardonnay

PROPRIETAIRE Famille AUVIGUE

DOMAINE

Le Domaine Auvigue fait face à la majestueuse Roche de Solutré, au cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé. Depuis 1946, tradition viticole et savoir-faire se perpétuent de génération en génération chez les Auvigue. Riches de leur histoire, les deux frères Jean-Pierre et Michel sont les spécialistes des grands vins blancs du Mâconnais. Précurseurs dans la vinification parcellaire, ils proposent des cuvées différentes en fonction des terroirs. Ils transmettent aujourd'hui leur savoir-faire et le domaine à leur neveu Sylvain.

SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification bourguignonne en cuve inox. Après la fermentation, le vin est élevé sur lies fines pendant 9 mois, ce qui apporte de la complexité.

NOTES DE DEGUSTATION

Nez fruité, frais et floral, avec des notes d'acacia. La bouche est à la fois riche et fraîche.

ACCORDS METS & VINS

Quenelle de brochet, loup de mer ou volaille de Bresse.

VEGGIE : Raviolis à la ricotta.

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 5 ans



Vignoble de Solutré

La famille Auvigue

POINT FORTS

- Entrée de gamme des Grands Vins Blancs de Bourgogne
- Appellation récente créée en 1999
- Rapport qualité prix très intéressant

Vins Auvigue - 71850 Charnay-les-Mâcon - T +33 (0)3.85.34.17.36 - F +33 (0)3.85.34.75.88

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr