



Domaine Gondard-Perrin - Le Clos De Chapotin



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2012
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Viré-Clessé
Cépage(s): Chardonnay
Région: Bourgogne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe or soutenu, scintillante. Quel nez ! Explosif, tonique, aux notes de beaux agrumes mûrs, de noisettes grillées, de pêches jaunes fondantes. Un boisé/toasté parfaitement intégré. La bouche est multidimensionnelle avec du gras, du relief, de la tension, de la minéralité... Un grand Viré-Clessé représentant ce que l'on fait de mieux sur ce magnifique terroir ! Très belle rétro-olfaction sur le zeste d'agrumes, la citronnelle. Servir sur des ris de veau.

ACCORDS METS

Roquefort
Poulet à la Basquaise
Ris de veau à la crème

LIEUX DE VENTE

Earl Gondard Pierre
LES COCHETS, 4 RUE RENÉ BOUDIER
71260 VIRE
Tel : 0033385331247
<https://www.facebook.com/pages/domaine-gondard-perrin/480950305270409>