



DOMAINE
du MONT
EPIN

VIRE-CLESSE 2024



Agriculture
Biologique



Millésime 2024

Volumes modérés, mais qualité remarquable. Les chardonnays présentent une belle pureté aromatique, soutenue par des acidités franches et des équilibres précis, promettant des vins droits, et expressifs.



Vignoble

- 4,00 ha
- Calcaires à entroques du Bajocien, plus caillouteux en haut, et plus argileux en bas de parcelle
- Exposition pleine est
- 100 % Chardonnay
- 8000 pieds/ha
- Age : 50 ans



Vinification

- Pressurage lent et à basse pression
- Débourbage statique
- 40 % cuve inox et 60 % foudre de chêne français
- Fermentation : 15-17°C
- Fermentation Malolactique
- Elevage sur lies pendant 9 mois



Dégustation

Nez délicat de fruits jaunes et de fleurs blanches, souligné par un boisé bien intégré. La bouche ample et fraîche révèle l'élégance et l'équilibre caractéristiques d'un Viré-Clessé.



« Un Viré-Clessé tel qu'on aime le boire. »

Stéphane Martin



DOMAINE
de la CROIX
SENAILLET



DOMAINE
du MONT
EPIN



MAISON
MATISCO

signatures
MARTIN

GRANDS VINS
BLANCS DE
BOURGOGNE

471 Rue des Personnets - 71960 DAVAYE
Tel : +33 (0)3 85 35 82 83
Email : contact@signaturesmartin.com
Instagram : [@signaturesmartin](https://www.instagram.com/signaturesmartin)
www.domainemontepin.com

