



DOMAINE
du MONT
ÉPIN

VIRE-CLESSE BREILLONDE 2024



Agriculture
Biologique

Parcelles
■ AOC Viré-Clessé
Lieu-dit Breillonde



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

- 1,00 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
- 100 % Demi-muid
- Fermentation : 15-17°C
- Fermentation Malolactique
- Elevage sur lies pendant 9 mois



Dégustation

Nez de mirabelle, épices douces (cannelle), notes toastées-grillées. Bouche portée par une belle acidité, prolongeant avec précision le registre épicié.



« Un Viré-Clessé profond, patiné par l'élevage »

Richard Martin



DOMAINE
de la CROIX
SENAILLET



DOMAINE
du MONT
ÉPIN



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

