RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Viré Clessé



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

LThe terroir, which faces south and southeast, is composed of shallow, clay-limestone soils. The vines are on average 30 years old.

Grapes varieties

100% Chardonnay.

Vinification

After mechanical harvesting, the grapes are de-stemmed and pneumatically pressed. Alcoholic fermentation lasts 30 days in stainless steel tanks, then our wines are aged on fine lees in stainless steel tanks until bottling in spring. Contains sulfites.

Tasting notes

Its nose expresses white flowers such as hawthorn and acacia. Charming, fresh and well-balanced on the palate, with citrus notes.

Food and wine paring

This Viré Clessé goes perfectly with grilled fish, cheeses and charcuterie.

Tasting temperature

Serve chilled between 10° and 12°.

Storage

Drink now for up to three years.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Viré Clessé



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Le terroir, exposé au sud, sud-est, est composé de sols peu profonds, argilo calcaires.
Les vignes ont en moyenne 30 ans.

Cépages

100% Chardonnay.

Vinification

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve inox puis nos vins sont élevés sur lie fine en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Son nez exprime des fleurs blanches comme l'aubépine et l'acacia. Sa bouche charmeuse et fraîche sur des notes d'agrumes, présente un très bel équilibre.

Accord mets et vins

Ce Viré Clessé s'associe parfaitement avec les poissons grillés, les fromages et la charcuterie.

Température de dégustation

Servir frais entre 10° et 12°.

Garde

A déguster dès maintenant et jusqu'à trois ans.

www.remylefevre.com