

VIRÉ-CLESSÉ VIEILLES VIGNES 2022

BIO



Domaine Sainte Barbe - Jean-Marie Chaland, Burgund Maconnais

GESCHMACK

Süß	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Honigmelone
Quitte
Gelber Apfel
Grapefruit
Butter
Haselnuss

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
feine Holznote
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Chardonnay

WEINBEREITUNG

Gärung

Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schöpfung
minimale Zugabe von
Schwefel
gebrauchtes
Barriquefass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach geniessen
Parker Wine Advocate

90/100
91/100