

# VIRÉ-CLESSÉ LA FORÉTILLE 2022

BIO



Domaine Sainte Barbe - Jean-Marie Chaland, Burgund Maconnais

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Gelber Apfel  
Quitte  
Reife Birne  
Grapefruit  
Butter  
Haselnuss  
Getoastetes Brot

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2042  
10 bis 12°C  
Weißwein oder Universalglas



## WEINBAU

**Rebsorten**

**Weinberg**

Chardonnay  
Einzellage La Forêtille in  
Viré-Clessé

## WEINBEREITUNG

**Gärung**

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

**Ausbau**

**Lagerung**

## BEWERTUNG

**einfach geniessen**

92/100

## STIL

erfrischende Säure  
feine Holznote  
trocken