

Domaine:	VALETTE (Maison)
Nom du vin:	Et Pourtant...
Millésime:	2015
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Chardonnay
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 40 et 80 ans
Sols:	Parcelles sur des sols argilo-calcaire blanc
Météo annuelle:	2015 à été une année compliquée avec un printemps très pluvieux qui a favorisé l'apparition du mildiou. Cette période a été suivie par un été chaud et sec qui a par conséquent, bloqué la vigne au niveau hydrique. Cette année, à priori difficile, s'est conclue par une belle fin d'été qui donc diminué l'influence des effets météorologiques.
A la vigne:	Vieilles vignes de chardonnay
Vinification:	Vendange à la main. Une fois ramenés au chai, les raisins sont légèrement foulés dans le pressoir. Les jus sont mis en tonneaux et reposent sur leurs lies. Ils sont soutirés après une année juste avant les vendanges et mis en bouteilles.
Dégustation au nez:	Au nez, ce vin dégage des parfums d'agrumes tels que du pamplemousse, des notes de noisettes ou d'amandes avec une finale sur des notes mentholées
Dégustation en bouche:	En bouche, il se caractérise par une belle minéralité sur des notes de craie. La finale est soutenue par une belle acidité qui lui confère une magnifique longueur en
Accords:	Ce vin se marie particulièrement bien avec un poisson tel qu'un turbot ou une volaille comme un poulet à la crème ou une pintade.
Remarques:	Un Viré-Clessé qui n'a pas passé l'agrément mais qui garde la finesse et la précision d'un grand VALETTE

