



Fiches techniques des vins

— MM



C'est une cuvée millésimée. Le domaine se réserve l'initiative selon l'originalité de refaire ou non cette cuvée.

Le caractère exceptionnel de cette cuvée incombe une faible disponibilité.

Cuvée MM (2000 en chiffres romains) :

Cuvée confidentielle en blanc du Domaine Viret. Les grands millésimes poussent les vigneronns à créer de nouvelles cuvées.

Le millésime 2000, très précoce et très solaire, nous a offert une vendange d'une très grande maturité et dotée d'un équilibre remarquable.

Conscient du caractère exceptionnel du millésime 2000 avec sa qualité de la matière première (vendange), nous avons mis en place une vinification naturelle (fermentation avec levures indigènes, celles du terroir) en barrique d'origine sélectionnées (Chateau Yquem), un élevage sur lies fines et une mise en bouteille sans soufre afin de conserver cette originalité jusqu'au verre.

La cuvée MM est un vin blanc de garde par excellence, aux arômes et aux saveurs originelles, véritable reflet du millésime 2000.

Il accompagnera à merveille les grands moments de la table et cela sans aucun doute avec beaucoup d'émotion et de plaisir.

Accord mets et vins : Foie gras de canard poëllé aux pommes, langoustines au safran, filet de sole au beurre citronné, côte de veau à la crème et aux morilles.