



Domaine DE LA BONGRAN

Le domaine de la Bongran a vu le jour il y a plusieurs siècles. Propriété familiale, le vignoble s'est transmis de génération en génération de vigneron et tailleurs de pierre. Il s'étend sur 15 hectares sur la terre de Quintaine. Emile puis Jean et son fils Gautier Thévenet, derniers maillons de la chaîne, héritiers des savoir-faire de toujours y travaillent dans le plus grand respect de la nature et ce terroir si particulier.

Ici, le terroir, où le sous-sol - les marnes blanches - affleure au pied des vignes, permet au cépage, exclusivement chardonnay, de donner sa pleine mesure. Il apporte au vin complexité et finesse, un juste équilibre entre puissance aromatique et minéralité.

Plusieurs années de conservation pourront voir l'expression d'arômes secondaires et tertiaires intéressants, tout en préservant la fraîcheur du vin. Seulement certaines vendanges avec des conditions climatiques particulières permettent l'élaboration de cuvées issues de raisins partiellement ou totalement botrytisés donnant naissance à des vins aux parfums miellés.



Les Vins Blancs

Viré-Clessé

Viré-Clessé Cuvée Levroulée

Viré-Clessé Cuvée Botrytis