

DOUCEUR AUTOMNALE

Cuvée Levroulée (VDT)

■ Découverte

100% Chardonnay, cette vendange récoltée en automne est un assemblage de raisins levroulés (surmaturés).

■ Dégustation

Robe paille aux reflets dorés. Nez suave, intensément riche, aux notes de miel, de pain d'épices, de moka et de fruits confits. Bouche riche, pleine, justement dosée entre l'onctuosité et la vivacité. Rétro-olfaction de fruits mûrs avec une pointe d'épices. La finale régale notre palais et laisse nos sens fascinés...

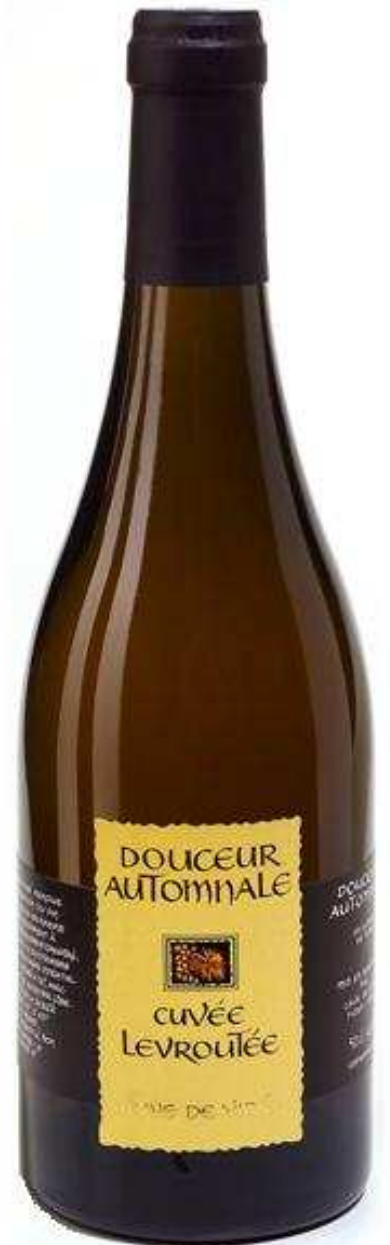
■ Accord mets et vin

Compagnon d'un Foie Gras de Canard mi-cuit en terrine, il peut bien sûr flatter les desserts tels qu'un Parfait praliné voire un Idéal Mâconnais.

Servir frais, vers 9°C et carafez-le pour surprendre...

Le petit plus....

Rare, cette cuvée vendue en 50cl n'est produite qu'à 3000 exemplaires.



En Vercheron - 71260 Viré - France
Tél. 33 (0)3 85 32 25 50
Fax 33 (0)3 85 32 25 55
www.cavedevire-bourgogne.com
cavedevire@wanadoo.fr

Cave de Viré
La Passion Partagée