

MAÇON-PÉRONNE

2007

75cl.

■ Terroir

100% Chardonnay, la cuvée est produite sur l'unique commune de Péronne. Situation en coteaux exposés Sud - Sud-est, sur un sol de failles calcaires.

■ Vinification - Elevage

Vinification traditionnelle en cuve inox, élevage sur lies fines. Conditionnement en mars 2008, après la fermentation malolactique.

■ Dégustation

Robe jaune aux reflets or, limpide éclatante de vigueur. Nez fin, délicat, élégant, soutenu par des notes de fruits exotiques (passion, litchi, mangue). Bouche superbe, tonique, belle chaire de fruits à noyaux. L'ensemble très minéral apporte du pointu au Mâcon-Péronne. La finale, qui taquine les papilles, réjouit les œnophiles.

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C. Sur un Carpaccio de thon rouge, des Gambas grillées, des Huitres chaudes en coquille.

Le petit plus....

Première vinification de Mâcon-Péronne en 2007 et nouvelle réussite de notre œnologue. Les 13 000 cols du millésime vont s'arracher!!!



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