

# MACON Blanc 2007

## ■ Terroir

100% Chardonnay sur des parcelles exposées Est – Sud-est. Sols calcaires.

## ■ Vinification - Elevage

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

## ■ Dégustation

Robe or aux reflets verts. Nez délicat, subtil sur des notes d'agrumes fraîches. Bouche vive, aiguisée, équilibrée par l'ossature du Mâcon. Finale rafraîchissante, mentholée, heureuse de vivre.

## ■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C à l'apéritif, ou comme compagnon idéal d'un plateau de fruits de mer.

### *Le petit plus....*

Vin de comptoir par excellence, ce Mâcon est dans la plus pure tradition du « Pot Lyonnais ».



Conditionnements: Bag-in-Box® 5 L, 10L et 20L



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](http://www.cavedevire-bourgogne.com)  
[cavedevire@wanadoo.fr](mailto:cavedevire@wanadoo.fr)

**Cave de Viré**  
*La Passion Partagée*