

# VIRE-CLESSE

## Cuvée Spéciale

### 2007

#### ■ Terroir

100% Chardonnay, cette cuvée est issue des hauts de coteaux exposés Sud – Sud-est face à la Saône. Sols de carrières calcaires du Bajocien.

#### ■ Vinification - Elevage

Vinification traditionnelle en cuve inox, élevage soigné sur lies fines. Mise en bouteille au printemps 2008, après la fermentation malolactique.

#### ■ Dégustation

Robe jaune aux reflets or, brillante et limpide. Nez frais intense, expressif du mâconnais. Notes d'agrumes, de fleurs blanches. Bouche droite, précise, équilibrée par une fraîcheur naturelle qui enrobe une texture craquante. Finale conquérante, bourrée de talent!

#### ■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C sur un gratin d'Ecrevisses, une nage de Saint-Jacques aux Agrumes, un filet de Rascasse poêlé.

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

La constance est une belle qualité au royaume des grands vins...

Conditionnements: 75 cl. et 37.5 cl.



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*