

# VIRE-CLESSE

## Vieilles Vignes

### 2006

#### ■ Terroir

100% Chardonnay, vieilles vignes de 50 ans en moyenne implantées sur des hauts de coteaux. Sols calcaires et marneux du Bajocien.

#### ■ Vinification - Elevage

Vinification minutieuse en cuve inox. Fermentation alcoolique puis malolactique. Elevage sur lies fines.

#### ■ Dégustation

Robe jaune aux reflets or, brillante et limpide. Nez bourguignon, grillé, légèrement toasté, pointe de fruits blancs mûrs à l'aération. Bouche ronde, riche, juste équilibrée par la minéralité. On croque avec gourmandise ce Viré-Clessé sur une finale au charme ravageur.

#### ■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C avec une Volaille de Bresse à la crème, un filet de Rouget au Fenouil ou un assortiment de fromages de chèvre.

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

Superbe bouteille récompensée d'une Médaille d'Argent au Concours de Chardonnay du Monde 2008.

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*