

# VIRE-CLESSE

## Viré d'Or

### 2006

#### ■ Terroir

100% Chardonnay, issue des meilleurs coteaux et récoltée manuellement sur des sols marneux et calcaires, cette cuvée revendique un maximum de 35 hl/ha.

#### ■ Vinification - Elevage

Vinification traditionnelle en fûts de chêne. Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 6 mois suivi d'une fin d'élevage en cuves inox. Mise en bouteille au printemps 2008.

#### ■ Dégustation

Robe jaune aux reflets or paille, brillante. Nez complexe, charnu, doté d'une concentration exceptionnelle. Pointe briochée et vanillée; le boisé bien intégré tutoie les sommets. Bouche séveuse, riche, de belle amplitude. Rétro-olfaction torréfiée, notes d'amandes grillées et de pâtes de fruits frais. Finale fraîche et persistante qui magnifie ce dernier né des Crus du Mâconnais.

#### ■ Accord mets et vin

Servir frais vers 12°C en carafe et l'associer à un Filet Mignon de Veau Crème et Chanterelles, un Pageot rôti aux Amandes grillées, un fromage d'Epouisses affiné.

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

La passion partagée de nos viticulteurs, le travail et l'implication de tous sont les clés de la réussite...

Conditionnements: 75 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*