



VIGNERONS DE
**LA COLLINE
ÉTERNELLE**

Vézelay Prestige 2018



CÉPAGE CHARDONNAY



SOL ARGILO-CALCAIRE



VINIFICATION ET ELEVAGE DE 1 AN EN FUTS DE CHENE

CARACTERISTIQUES :



Belle robe or.



Nez intense et frais. Le boisé est fondu sur des notes grillées.



En bouche, on retrouve des arômes de fruits à chair blanche et une finale citronnée.



Garde : à boire dans les 5 à 7 ans.

A VOS FOURCHETTES !

Servir entre 12 et 14 °C.

Il accompagnera un repas de l'entrée jusqu'au fromage. Il peut mettre en valeur des plats élaborés à base de Saint-Jacques, poissons, viandes blanches avec des sauces à la crème.

BON A SAVOIR : Cette cuvée, issue de la parcelle les « Saulniers », permet de faire des vins de garde de qualité. N'hésitez pas à laisser vieillir ce vin quelques années.