



VIGNERONS DE
**LA COLLINE
ÉTERNELLE**

Vézelay Come Guérin 2022



CÉPAGE CHARDONNAY



SOL ARGILO-CALCAIRE



VINIFICATION EN CUVE

CARACTERISTIQUES :



Belle robe jaune or aux reflets verts.



Nez minéral, frais et floral avec des arômes de fruits à chair blanche.



Assez long en bouche, avec des arômes frais de fruits blancs et d'agrumes. Une légère amertume ainsi que de subtiles notes fumées en fin de bouche.



Garde : à boire dans les 4 à 5 ans.

A VOS FOURCHETTES !

Servir à 12°C, parfait avec des poissons à chair blanche, accompagnés de sauce finement épicée. Ainsi que des fromages généreux comme le Brillat-Savarin ou le Délice de Bourgogne Truffé.

BON A SAVOIR : Cette cuvée, issue de la parcelle « Come Guérin » située sur le coteau d'Asquins, permet de faire des vins de qualité. Ce millésime est le premier de cette cuvée.