



VIGNERONS DE
**LA COLLINE
ÉTERNELLE**

VÉZELAY TERROIR BIO 2023



CÉPAGE CHARDONNAY



ÉLEVAGE SUR LIES FINES



VINIFICATION EN CUVE



SOL ARGILO-CALCAIRE

CARACTERISTIQUES !



Robe or pâle sur reflets gris.



Nez ample et riche par des notes citronnées.



En bouche, il offre une belle minéralité avec des arômes d'agrumes et une belle longueur.



Garde : à boire dans les 3 à 5 ans.

A VOS FOURCHETTES !

Servir entre 12 et 14 °C.

A déguster simplement en apéritif, ou avec des plats aux épices douces.

BON A SAVOIR : Avec notre cuvée Bio bénéficiant de la Marque « *Parc Naturel Régional du Morvan* », découvrez un vin issu d'une pratique culturale et d'élevage respectueuse des équilibres naturels et de l'harmonie entre Terroir, Climat et Vigne.

