



VIGNERONS DE
**LA COLLINE
ÉTERNELLE**

Vézelay Chaumont-le-Haut 2022



CÉPAGE CHARDONNAY



SOL ARGILO-CALCAIRE



VINIFICATION EN CUVE

CARACTERISTIQUES :



Belle robe or aux reflets jaunes.



Nez fin et minéral.



Son attaque en bouche tout en finesse laisse apparaître des arômes floraux et fruités en laissant une légère amertume en fin de bouche.



Garde : à boire dans les 4 à 5 ans.

A VOS FOURCHETTES !

Servir à 12°C, parfait avec des poissons ou viandes en sauce basse crème.

BON A SAVOIR : Cette cuvée, issue de la parcelle « Chaumont-le-haut » située sur le coteau de Vézelay, permet de faire des vins de qualité. Ce millésime est le premier de cette cuvée.