

Fiche de Dégustation

Vézelay : LE CLOS 2023

Cépage : 100% Chardonnay

°Le Nez

*Premier nez peu expressif, s'ouvrant
lentement lors de l'aération*

*Note de sous-bois, champignon et des
arômes végétales.*

*Deuxième nez : notes florales (hibiscus)
apparaissent, accompagnées de fruits en
surmaturité. Une légère fraîcheur et une fine
minéralité apportent de la complexité à
l'ensemble.*

°La Bouche

Attaque : Douce et portée sur des notes salines, une
légère fraîcheur et minéralité

Milieu de bouche : Légère rondeur en bouche , des notes
de pierre à fusil, ainsi qu'une touche de notes iodées

Finale : Une légère persistance aromatique, ou les arômes
s'estompent lentement, notes iodées.

°Garde

5 à 7 ans

°Température de service

12° - 14°