Fiche de Dégustation

Vézelay : En chêne et moi 2020

Cépage : 100% chardonnay

°Robe

Couleur : Jaune paille

Reflets : Argentés

°Le Nez

Un nez très expressif, avec des notes marquées de vanille, un léger profil boisé et fumé (brioche toastée)

On perçoit également des touches de sous-bois et de champignons, accompagnées d'une légère note de minéralité

°La Bouche

Attaque : Saline, iodée, fraîche, ronde, grasse, avec une belle acidité

Milieu de Bouche: Astringent avec des notes salines

Finale : Persistance aromatique appréciable, nette et fluide.

°Garde

5 à 10 ans

°Température de service

12° - 13°