

BOURGOGNE VÉZELAY



👑 APPELLATION

Appellation Régionale

👑 CÉPAGE

Chardonnay

👑 SOL

Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION

Cuve inox, fermentation entre 16 et 20°C

👑 ELEVAGE

En cuve pendant 6-8 mois

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

👑 RENDEMENT

55 hl / ha

👑 VIEILLISSEMENT

1-3 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

11-13°C

SITUATION

Les vignes sont situées dans l'Yonne sur les communes de Vézelay, Asquins, Saint-Père et Tharouiseau. Elles couvrent une superficie de 64 ha.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Vin frais et gourmand, le Bourgogne Vézelay 2015 est caractérisé par sa minéralité et ses arômes d'agrumes. Il se marie parfaitement avec les crustacés, les poissons, les volailles ainsi que les fromages de chèvre.

BOURGOGNE

VÉZELAY

SIMONNET-FEBVRE



A CHABLIS