



C E R Ç O

« 1^{ère} gamme de vins bio 100% éco-conçue et collaborative, Cerço est l'aboutissement d'une démarche unique et innovante caractérisant un véritable engagement éco-responsable. »



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE

Cépage : Chardonnay.

Vignes : Agées de plus de 20 ans.

Millésime : 2020

Les conditions climatiques exceptionnelles de ce millésime ont permis d'obtenir des raisins à maturité sur l'ensemble des appellations produites. Le cépage Chardonnay, quel que soit le secteur, a également conservé une fraîcheur et une tension. Les vins présentent de belles trames aromatiques, avec des notes fraîches typées sur l'agrume et la minéralité.

Vinification et élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées, élevage partiel en fûts de chêne d'origine française et en cuves inox, sur lies.

Dégustation : Robe or pâle. Au nez, il évoque l'amande grillée et les fruits à chair blanche. En bouche, il se montre généreux et gourmand.

Température de service : 10 à 12 °C.

Garde : 3 ans.



« Cerço, comme une métaphore du cercle vertueux et de son éternel recommencement, à l'image du cycle naturel de la vigne au verre. »

