



LES COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



Le Prestige

Il était une fois...

MILLESIME

2022

CEPAGE & DENOMINATION

Blanc 100% Chardonnay vieilli en fût de chêne
IGP PAYS D'OC

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez aux notes beurrées et grillées. Bouche complexe aux arômes de fruits secs torréfiés et de pain grillé.

ACCORDS METS & VIN

Quenelles de brochet sauce Nantua, Dos de cabillaud au lard, Ravioles au chèvre ou morilles, Veau.

DISTINCTION 2023

OR Concours des Vins de Nîmes

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Autour de 10°C. Garde 3 à 5 ans

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

45 hl/ ha. Marnes de bas de pente
Haute Valeur Environnementale

VINIFICATION

Pressurage pneumatique et fermentation en cuves inox à basses températures. Vieillessement en fût de chêne.

DESCRIPTION

Bouteille Bordelaise Ancienne, couleur Cannelle, 75cl
Carton couché de 6 bouteilles.
Existe Magnum Élégance couleur Cannelle 150cl



COLLINES
DU — Vignerons depuis 1928
BOURDIC

30190 Bourdic-FRANCE
Tel 00 33 (0)4 66 81 20 82
contact@bourdic.fr

WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM