

BOURGOGNE

Aligoté



LE VIGNOBLE

Surface exploitée : 0 ha 21a 11ca.

Encépagement : Aligoté.

Age des vignes : entre 5 et 40 ans.

Cuvée issue d'une seule parcelle sur des sols argilo-calcaires très profonds.

DÉGUSTATION

Aspect visuel :

Couleur or pale avec des reflets verts.

Aspect olfactifs :

Frais, assez minéral avec des notes d'agrumes, plus particulièrement citron et pamplemousse.

Aspect gustatif :

C'est un vin avec une attaque fraîche et légère. Nous retrouvons des notes de minéralité.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes, le pressurage est réalisé directement dès l'arrivée des raisins. Puis s'en suit un débourbage et fermentation en cuve avant de poursuivre son élevage sur lies.

ACCORDS METS ET VINS

Notre Bourgogne Aligoté est le vin des casse-croûtes improvisés, des moments conviviaux, des barbecues l'été... Il se marie très bien avec les escargots de Bourgogne ou encore le jambon persillé.

QUELQUES CONSEILS...

A boire dans les 2 ans.

Servir frais (10 - 12°C).

