

Bourgogne Aligoté



SAVOIR-FAIRE

Les raisins ont été vendangés à la main et transportés en caisse de 20 Kg.

La vendange est éraflée entièrement, pressée puis la fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en cuve inox. L'élevage est entièrement réalisé en cuve inox.

TERROIR

Variées en raison de la diversité des aires viticoles, les vignes plantées de ce cépage reposent généralement sur une assise calcaire, souvent mariée à des marnes et argiles. Le Bourgogne Aligoté est souvent un vin de coteau. Un peu d'altitude ne lui déplaît pas.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur pâle à forts reflets verts.

Le nez est net et frais, il offre des notes de fleurs blanches et un peu d'agrumes. L'attaque est subtile et fraîche. Des notes citronnées se retrouvent en milieu de bouche.

ACCORDS METS & VIN

Ce vin s'accordera parfaitement à l'apéritif accompagné de charcuteries ou de fromages de chèvre.

