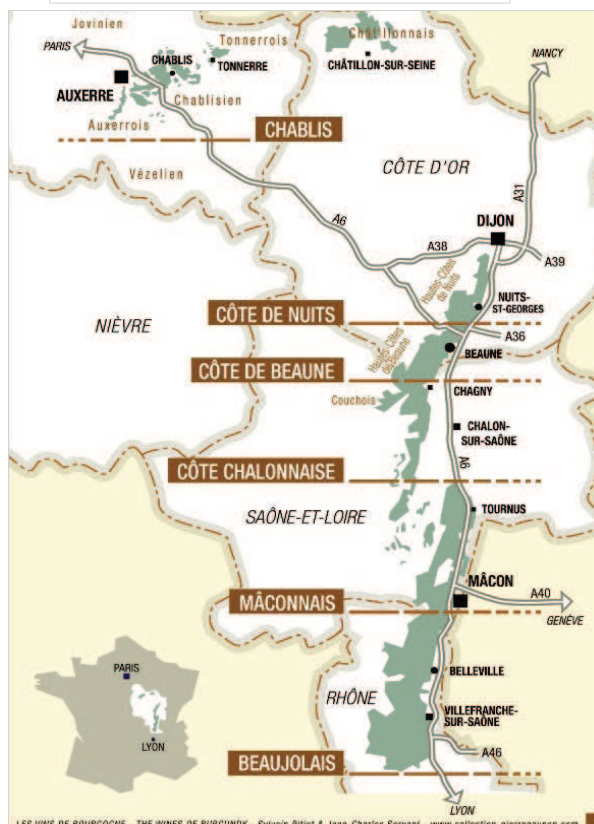
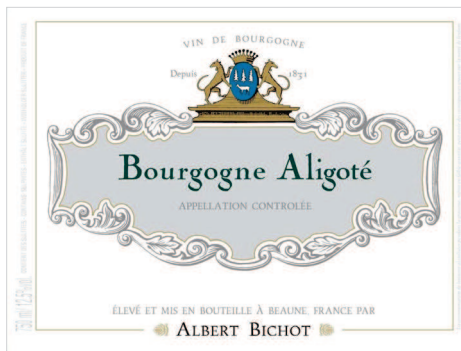


BOURGOGNE ALIGOTÉ



Bourgogne

La vigne :
Sols argilo-calcaires

100 % Aligoté

Vinification :
Cuves inox thermorégulées
5 à 6 semaines

AOC Régionale

Elevage :
100 % en cuves inox
thermorégulées
8 mois

Le Bourgogne Aligoté est une appellation produite sur l'ensemble de la Bourgogne que l'on retrouve surtout dans les vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes Côtes de Beaune et de Nuits.

Dégustation

Ce Bourgogne Aligoté révèle une dominante d'arômes floraux avec des notes de fleurs blanches qui évoluent sur des notes minérales, fruitées de raisin et quelques notes d'amande. Frais et nerveux, ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue et rafraîchissante.

Accords mets/vins

Il accompagne les poissons et fruits de mer simplement préparés. On le servira aussi à l'apéritif, seul ou en kir.

Service et garde

Servir entre 10 et 11°C

Ce vin peut être conservé entre 1 et 3 ans.