

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2015



👑 APPELLATION
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE
Aligoté.

👑 SOL
Marnes argilo-calcaires.

👑 VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 15 et 17°C.

👑 ELEVAGE
En cuve inox pendant 6-8 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans.

👑 RENDEMENT
60 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
2 à 4 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
8 à 10°C.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne aligoté 2015, aux reflets verdoyants, est un vin vif et sec de par sa minéralité. Il possède un nez franc aux arômes de pomme verte et d'agrumes. A déguster jeune et frais. Vin d'apéritif consommé en Kir avec de la crème de Cassis, il s'accorde également avec les escargots, les huîtres, les fruits de mer et les poissons grillés.