

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2017



- 👑 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 2017, à la robe or pâle et aux reflets verdoyants, nous offre un nez vif et fruité. On notera des arômes de pommes vertes, d'agrumes ainsi que de fleurs blanches. Ce vin franc laisse une bouche harmonieuse et équilibrée. 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.