

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2018



👑 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

Belle couleur or pâle, nuancée de reflets verts. Vin vif et léger. Parfums frais et francs à nuances souvent fumées qui rappellent le raisin, la pomme verte et le citron. 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.