BOURGOGNE ALIGOTÉ
2022

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.

NOTES DE PRESSE
Bourgogne Aligoté 2022 - Bourgogne Aujourd'hui - 16/20
Bourgogne Aligoté 2022 - Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2024 - Médaille d'Argent