



BOURGOGNE ALIGOTÉ

L'essentiel

Un vrai Bourgogne Aligoté à la robe limpide, brillante, proposant un nez frais et fruité d'une grande finesse. La fraîcheur se confirme dès la première gorgée, suivie d'une finale délicatement iodée.

Un Aligoté bien typé qui donne un plaisir immédiat.

À la dégustation

- Appellation : Bourgogne
- Région : Côte de Beaune
- Cépage : Aligoté
- Sol : argilo-calcaire
- Granulosité : faible



Élevage : pressurage à l'abri de l'air, le cépage étant très sensible à l'oxydation. Les moûts sont filtrés avant fermentation puis élevage en cuve pendant 6 mois sur lies.



Robe : jaune pâle aux reflets verts, brillants et limpides.



Nez : aromatique, fin et frais, empruntant quelques effluves de Sauvignon, très fruité avec une note de pierre à fusil.



Bouche : attaque franche, avec une acidité ferme, très belle fraîcheur légèrement iodée.



Accord mets et vin : idéal au moment de l'apéritif, avec un jambon persillé, ou pour accompagner un plateau de fruits de mer.

Agréable à déguster dès maintenant.