

Bourgogne Aligoté

Cépage

Aligoté

Terroir

Planté sur des coteaux argilo-calcaire.

Age des vignes

20 ans

Mode culturale

Culture raisonnée. Densité de plantation : 8000 pied /Ha. - Taille guyot simple

Vinification

Les raisins sont vendangés à la machine puis pressés à basse pression. Le vin est vinifié soit dans des cuves inox thermorégulées. fermentation malolactique

Dégustation

couleur doré à reflets argentés, son bouquet offre une grande complexité : agrume, fleur de sureau. Une bouche minérale, vive et une légère acidité. Ce vin se déguste en apéritif seul ou associé à de la liqueur de cassis, il devient un kir. Il accompagne les escargots, gougers et crustacés. Servir entre 10-12°C. 5 ans de garde.

