

Bourgogne Aligoté

Sol

Les vignes plantées de ce cépage reposent généralement sur une assise calcaire, souvent mariée à des marnes et argiles

Couleur

Blanc

Cépage

Aligoté, cépage très ancien.

Vinification

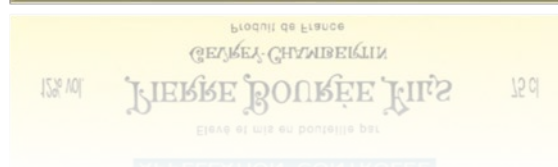
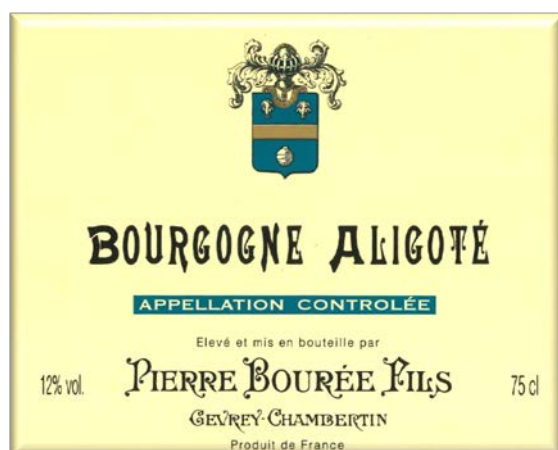
Après vendanges manuelles, Les raisins sont pressés (presseur pneumatique) avant d'être mis en fûts de chêne. Vendanges manuelles.

Elevage

Pas de bois neuf, mais une mise en bouteille au bout de 14 mois sur filtration

Dégustation et accompagnement.

Le Bourgogne aligoté est un vin blanc gourmand, jeune. Il s'habille d'or pâle. Tout en justesse de goût, son bouquet est fruité (pomme, citron) ou floral. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres tout comme aux effluves forts des fromages de chèvre puis, est également un fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.



*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.