

Bourgogne Aligoté

Bourgogne Aligoté

INFORMATION

Appellation : Bourgogne

Cépage : Aligoté

Alcool : 12%

Certification : HVE3

VINIFICATION

Méthode : Vinification thermorégulée en cuve inox

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : Carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : Chitry

Surface : 5ha30

Type de sol : Argilo calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Le vin présente une robe or pâle aux reflets argentés.

Nez : Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes type citron, de fruits blancs et une légère touche de silex.

Bouche : L'attaque en bouche ronde et fruitée est relayée par une fraîcheur et une vivacité typique du cépage Aligoté, et se concluant sur une belle note de minéralité.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10°

Accords mets et vins : A déguster en apéritif, avec des fruits de mer ou un poisson.

Garde : Vin à déguster en ce moment

