

BOURGOGNE ALIGOTE BUISSONNIER

BOURGOGNE ALIGOTE

INFORMATION

Appellation : COTE CHALONNAISE

Cépage : ALIGOTE

Alcool : 12.5%

Certification : VIGNERONS ENGAGES

VINIFICATION

Méthode : La vinification du Bourgogne Aligoté se déroule entièrement en cuve inox afin de préserver sa fraîcheur et sa vivacité.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl, 37.5cl

Unité de vente : carton de 6 bts et 12 dbs



TERROIR

Région Viticole : entre Buxy et Saint-Gengoux-le-National

Surface :

Type de sol : Argilo-calcaire avec éboulis de pierres

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe généralement or pale, aux reflets brillants.

Nez : Nez ouvert sur des notes florales et de fruits frais.

Bouche : En bouche, il est tendre et aromatique. Il présente souvent des arômes de fleurs blanches et de noisettes. C'est un vin gourmand de plaisir immédiat !

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 11-13°

Accords mets et vins : Vin d'apéritif, on le marie souvent à une crème de cassis pour proposer le fameux kir bourguignon. Nature, il accompagnera parfaitement charcuteries, omelettes ou poissons en sauce. Sa vivacité et ses notes d'agrumes s'accordent bien à l'iode des huîtres ou fruits de mer mais également à des fromages de chèvres.

Garde : A boire dans les quatre ans qui suivent la



BOURGOGNE ALIGOTE BUISSONNIER

BOURGOGNE ALIGOTE

récolte.

