



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Aligoté

TERROIR

Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION

Le Bourgogne Aligoté est une appellation produite sur l'ensemble de la Bourgogne que l'on retrouve surtout dans les vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits.

Nous nous approvisionnons essentiellement sur des terroirs soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur minéralité.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en cuves inox durant 8 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet frais aux arômes de fleurs blanches et de fruits (pomme, poire, citron...) doublés d'une touche minérale. Frais et nerveux en bouche, ce vin présente un bel équilibre et une agréable finale rafraîchissante.

SERVICE

Servir entre 9 et 11°C.

A déguster dans les 2 ans pour préserver le plaisir du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif

Poissons grillés et plateaux de fruits de mer

Salades et plats végétariens

CITATIONS

Wine Spectator : 89/100 (2021)

Wine Spectator : 87/100 (2019)

Wine Spectator : 86/100 (2018)

