



BOURGOGNE ALIGOTE



CEPAGE

100% Aligoté

SOL

Les vignes âgées de 30 ans sont situées sur des terrains argileux.

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Les raisins sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, la fermentation se déroule pendant 20 jours environ à 18° dans des cuves thermo régulées.

DEGUSTATION

- Œil : couleur or pâle est brillante.
- Nez : nez floral
- Bouche : En bouche l'attaque est vive avec des notes d'agrumes. Vin d'apéritif par excellence il devient kirsch lorsqu'il est associé avec la crème de cassis. Cet aligoté s'accordera parfaitement avec des fruits de mer, des poissons grillés ; Il est le fidèle compagnon des escargots de Bourgogne et jambon persillé.

GRAPE VARIETY

100% Aligoté

SOIL

The 30-year-old vines are located on clay soils.

VINIFICATION / AGEING

Handharvest. Grapes are delicately pressed in a pneumatic press, the fermentation lasts around 20 days in 18° in thermo regulated tanks.

TASTING

- Colour : the pale gold colour is shiny.
- Nose : floral nose
- Mouth : in the mouth, the attack is lively with notes of agrums. Wine for apéritif it turns into kirsch when it is associated with the cream of blackcurrant. This aligoté will be perfect with seafoods, grilled fishes ; but also with of snails of Burgundy and parsley ham.

