

BOURGOGNE ALIGOTE

Le BOURGOGNE ALIGOTE est un vin blanc léger, de couleur or blanc à forts reflets verts. Ses parfums frais et francs rappellent le raisin, la pomme verte et le citron. A la dégustation, sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète mais suffisante. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse.

COULEUR : Blanc

EMBOUTEILLAGE : au domaine

CÉPAGE : Aligoté (100%)

POTENTIEL DE GARDE : 1 an

DEGRÉ D'ALCOOL (%) : 12

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°

VINIFICATION

Le Bourgogne Aligoté fermente en cuve thermo régulée ce qui permet une meilleure gestion de la fermentation et donc ainsi permet une meilleure expression aromatique.

ÉLEVAGE

L'élevage, lui aussi, s'effectue en cuve inox où va se produire la fermentation malolactique. Cet élevage va durer de six mois à un an selon les années. Il est mis en bouteille et consommé jeune pour pouvoir profiter entièrement de sa richesse aromatique

ACCORDS METS & VINS

Fruits de mer, Charcuterie

