# BOURGOGNE ALIGOTÉ



## VIGNOBLE

CÉPAGE: Aligoté

**EXPOSITION**: Parcelle située dans la plaine de Ladoix-Serrigny au niveau de Buisson.

SOL: Argilo-calcaire

**SUPERFICIE**: 0,35 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 40 ans

PRODUCTION MOYENNE: 3 000 bouteilles

### **VINIFICATION**

VENDANGES: manuelles et tri.

VINIFICATIONS: Fermentation en cuve

thermorégulée.

ELEVAGE: 10 à 12 mois en cuve inox.

## NOTES DE DÉGUSTATION

«Robe claire avec des reflets vert pâle. Des notes citronnées et de fleurs blanches au nez. C'est très frais et simple en bouche. A boire dans sa jeunesse».

#### ACCORDS METS ET VINS:

Jambon persillé, escargots de Bourgogne, huitres ou plateau de fruits de mer.

POTENTIEL DE GARDE: 1 à 3 ans TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10-12°C

