

BOURGOGNE ALIGOTÉ

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage : Aligoté

Millésime : 2021

Terroir : Les vignes sont situées sur la commune de Serrières, bénéficiant d'un sol argilo-calcaire et d'un climat tempéré idéal pour la culture de l'Aligoté.

Vinification : La vinification se fait en cuves inox à température contrôlée pour conserver la fraîcheur et les arômes caractéristiques du cépage. La cuvée est élevée sur lies fines pour enrichir la texture et la complexité du vin.

À la vigne : Culture de type raisonnée, biodiversité développé.

Format disponible : Bouteille de 75 cl



DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation :

Robe : Jaune pâle avec des reflets verts

Nez : Arômes frais et floraux, avec des notes d'agrumes et de pomme verte.

Bouche : Fraîche et vive, avec une acidité vive et une belle minéralité. Des saveurs de fruits frais et une finale rafraîchissante font de ce vin un choix idéal pour les journées ensoleillées

Accords Mets & Vins :

Il convient parfaitement en apéritif, accompagne un plateau de charcuterie, les coquillages, les poissons grillés et le fromage de chèvre frais.

Potentiel de garde : À consommer dans sa jeunesse pour profiter de sa fraîcheur et de son caractère vif

Teneur en alcool : 12 %

Température de service : à servir frais entre 8° et 10 ° degrés

