

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2014



👑 APPELLATION
Appellation Régionale

👑 CÉPAGE
Aligoté.

👑 SOL
Marnes argilo-calcaires.

👑 VINIFICATION
Cuve inox, fermentation entre 15 et 17°C.

👑 ELEVAGE
En cuve inox pendant 6-8 mois.

👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans.

👑 RENDEMENT
60 hl/ha.

👑 VIEILLISSEMENT
2 à 4 ans.

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
8 à 10°C.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

A la robe or pâle nuancée de reflets verts, le Bourgogne Aligoté 2014 est un vin vif et léger. Il possède un nez frais et franc aux arômes de pomme verte et de citron. A déguster jeune et frais. Vin d'apéritif consommé en Kir avec de la crème de Cassis, il s'accorde également avec les escargots, les huîtres, les fruits de mer et les poissons grillés.

NOTES DE PRESSE

Bourgogne Aligoté 2014 - Le Point - 8 sept 2016 - 14.5/20

Bourgogne Aligoté 2014 - Guide Hachette des Vins 2017 - "Un vin tonique"

Bourgogne Aligoté 2014 - Concours Général Agricole 2016 - Médaille d'Argent