

## BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022



👑 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

Belle couleur or pâle, nuancée de reflets verts. Vin vif et léger. Parfums frais et francs à nuances souvent fumées qui rappellent le raisin, la pomme verte et le 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 2022 - Bourgogne Aujourd'hui - 16/20

Bourgogne Aligoté 2022 - Prix Plaisir Bettane & Desseauve 2024 - Médaille d'Argent