

BOURGOGNE ALIGOTE



Surface Totale : 6 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Aligoté

Age de la vigne : 25 ans

Taille : Guyot simple

Nature du Terroir : Située sur la commune de Gilly Les Côteaux, la vigne repose sur un sol calcaire, finement graveleux et marié à des marnes et argiles.

Production moyenne : 2000 bouteilles environ

Elevage : En cuves inox pendant environ 1 an

Vendanges : Manuelle exclusivement

Caractères du vin : C'est un vin blanc gourmand plein d'énergie. Sa robe est généralement dotée d'une couleur or pale. Le nez exprime des arômes floraux (aubépine, acacia) puis fruités (fruits exotiques ou agrumes). En bouche, une belle fraîcheur ravive les papilles.

Accompagne très bien les fameux escargots de Bourgogne mais aussi le traditionnel jambon persillé.

