



Le Bourgogne Aligoté est un vin blanc, tout en fraîcheur et en gourmandise. Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis

Dégustation :

- **A l'œil** : Or pâle.
- **Au nez** : Bouquet floral (fleurs blanches) et fruité (agrumes).
- **En bouche** : Fraîches notes d'agrumes suivies de gourmandise et de rondeur

Accord mets et vins :

Gougères bourguignonnes, jambon persillé, huîtres et fruits de mer, salades, taboulés, escargots de Bourgogne, poissons grillés, fromages de chèvre...

Température de service : 10 à 12 °C

Capacité de vieillissement :

Entre 2 et 5 ans selon les conditions de conservation.

Parcellaire :

- **Cépage :** Aligoté
- **Surface vignoble :** 0,30 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 36 ans
- **Sol :** Limon - Argileux
- **Rendement :** 40 HL/ha
- **Taille :** Guyot Simple

Vinification :

- Vendange mécanique
- Fermentation en cuve à basse température (20°C)

Elevage :

- Elevage en cuve pendant 6 à 8 mois
- Mise en bouteille au Domaine

