

TERROIR

Côte Chalonnaise
Cépage Aligoté
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Fermentation en cuve durant plus de
20 jours, contrôle rigoureux des
températures

ELEVAGE

Elevage en cuves inox
Mise en bouteilles dès le printemps



DEGUSTATION

OEIL

Jaune cristallin aux reflets verts

NEZ

Parfums frais, quelques notes
d'agrumes (pamplemousse et citron)

BOUCHE

Attaque franche
Une agréable sensation de fraîcheur
accompagnée d'arômes d'agrumes
Bel équilibre et bonne persistance en
bouche

ALLIANCE METS ET VIN

Servir à 10°C

Ce vin accompagnera des plats un peu salés ou épicés, des charcuteries de campagne, fritures de poissons, andouillettes, fruits de mer, fromages frais ou secs