

## TERROIR

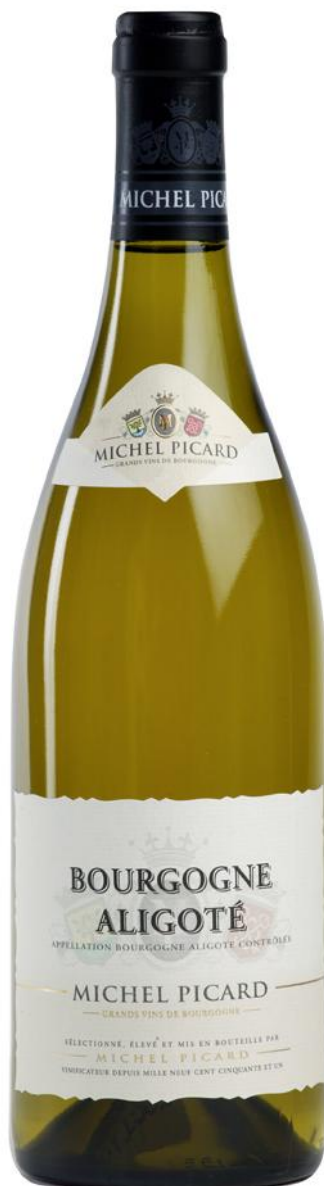
Bourgogne  
Cépage: Aligoté  
Sol: Argilo-calcaire

## VINIFICATION

Récolte manuelle et mécanique, tri sélectif des raisins, pas de foulage, pressurage pneumatique.  
Débourbage léger sans collage.  
Fermentation sur lies fines en cuve avec contrôle des températures(15/18°C).

## ELEVAGE

Elevage en cuve inox sur lies fines avec batonnage des lies 1 à 2 fois par mois pendant 8 mois.



## DEGUSTATION

### OEIL

Jaune-vert très brillant

### NEZ

Dominante d'agrumes (citron), de poire avec quelques touches minérales (silex).

### BOUCHE

Attaque vive, franche, bouche fruitée et nerveuse.

---

## ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin est idéal à l'apéritif, il convient bien à des entrées à base de produits de la mer.  
Température de service: 8 à 10°C