

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 remuage des lies 1 à 2 fois par mois pendant 8 mois.



DEGUSTATION

OEIL

Jaune pâle aux reflets verts.

NEZ

Intense et complexe ou s'entremêlent des arômes de pamplemousse, de citron et une pointe de minéralité.

BOUCHE

Bouche plaisante, l'attaque est ample, très aromatique (agrumes) et d'une bonne persistance.

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