

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 très pâle avec des reflets verts

NEZ

Les agrumes sont très présents (citron, pamplemousse), des notes minérales apparaissent par la suite (silex).

BOUCHE

Vive et plaisante, elle reflète bien le style de ce vin. Là encore les notes fruitées et minérales s'associent pour offrir une jolie complexité.

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin est idéal à l'apéritif, avec des crustacés ou encore un jambon persillé.

Température de service: 12-°14°C