

# Bourgogne Aligoté



## Origines :

Cépage : Aligoté  
Sol : Argilo calcaire  
Taille : Guyot simple  
Rendement : 50 hl/ha  
Surface : 2 hectares  
Localisation : Sampigny les  
Maranges

## Vinification :

Pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation alcoolique puis malolactique en cuve inox pendant 8 mois.

## Élevage :

10 mois : 100% cuve.

## Appréciation gustative :

Vin blanc léger, de couleur or blanc à forts reflets verts. Ses parfums frais et francs rappellent le raisin, la pomme verte et le citron. A la dégustation, sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète mais suffisante. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse.

## Tenue et conservation :

A consommer dans les 2 ans.

## Gastronomie :

Servir à 10-12 °C

A l'apéritif, accompagné de crème de cassis, pour le célèbre KIR.

Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité résiste bien à l'iode des huîtres comme aux effluves de fromage de chèvre.

## Récompenses :

Guide Hachette 2021 2étoiles + Coup de cœur

