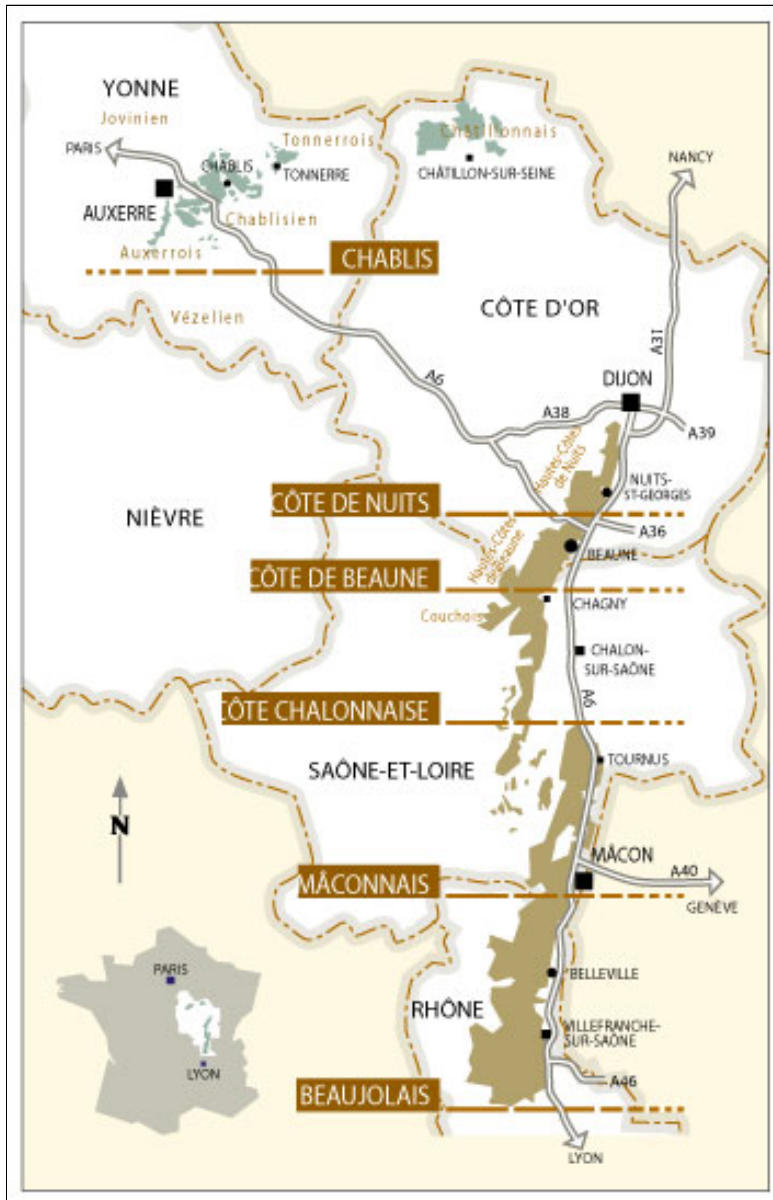


Bourgogne

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Appellation Régionale

Aligoté



BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE

10-12



POTENTIEL
DE GARDE

2-5 ans, en fonction du millésime

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le Bourgogne Aligoté est une appellation Régionale. Il est produit dans toute la Bourgogne délimitée (Côte d'Or, Yonne, Saône et Loire et arrondissement de Villefranche sur Saône). Le plant Aligoté représente 3% des surfaces plantées en AOC Bourgogne. Il progresse légèrement chaque année.

CARACTÉRISTIQUES

Notre Bourgogne Aligoté est produit à partir d'achats en jus, en raisins et de nos domaines.

Les origines sont diverses, des hautes Côtes de Beaune en passant à la Côte Chalonnaise, le Mâconnais, la Côte d'Or (Meursault notamment et Chenôve).

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vinification et l'élevage ont lieu en cuve inox afin de préserver fruit et fraîcheur.