

BOURGOGNE ALIGOTE Château du Cray

Bourgogne Aligoté

INFORMATION

Appellation : Bourgogne

Cépage : 100 % Aligoté

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox.

L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole : A la pointe Sud de la Côte Chalonnaise

Surface : 3.88 ha

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Vin blanc gourmand, jeune, branché, un rien décalé et il s'habille d'Or pâle.

Nez : Tout en justesse de goût, le bouquet de ce Bourgogne Aligoté est fruité (pomme, citron) ou floral.

Bouche : Ce vin énergique stimule les papilles.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huitres tout comme aux fromages de chèvre. Ce Bourgogne Aligoté est un des rares vins à amadouer les salades, les taboulés ou les légumes vapeur sans oublier les Cougères Bourguignonnes les Escargots et le Jambon Persillé.

Garde : Potentiel de garde avec bouteilles couchées entre 3 et 6 ans

