

Bourgogne Aligoté



- **Le vigneron** : Florence & Thierry Poulleau
- **Production annuelle moyenne** : 900 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Aligoté.
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire et marnes
- **Rendement**: 70 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : Manuelle

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:

Pressurage. Débourage. Fermentations alcoolique puis malolactique. Collage. Filtration légère

Elevage:

En cuves



«Vin fruité avec une robe or pâle. Bouquet floral. Il devient « Kir » lorsqu'il est associé à la crème de cassis... »

Tenue et conservation

3-4 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 11-12° C

Accompagne salade, des escargots, de la charcuterie ou des fruits de mer.

Récompenses :

-



Le MOT DU VIGNERON :

« »

Bourgogne Aligoté



- **The winegrower :** Florence & Thierry Poulleau
- **Annual production :** 900 btles
- **% Alc. :** 12.5%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Aligoté.
- **Type of soil :** Clay, limestone and marls.
- **Yield:** 70 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** Hand Picking

Grand Vin de Bourgogne

Vinification:
Pressing. Racking of the must. Malolactic then alcoholic fermentations. Fining. Light filtration

Maturing:
In Vat



« Fruity wine with a pale golden dress. Floral bouquet. It becomes "Kir" when it is associated with the cream of black currant.»

Aging potential :
3-4 years



Culinary agreements:
To serve at 11-12° C
Good match with salads, snails, charcuterie or shellfish.

AWARDS :

•



Winemaker comments ::

« »