

Aligoté I.G.P Vieilles Vignes

Croquant & plaisir

La Vigne

Production annuelle 5 000 bouteilles

Cépage Aligoté

Sol Argile et marne

Age moyen 60 ans

Situation Les vignes sont situées à Corcelles-les-Arts à côté du village de Puligny-Montrachet.

Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle. Pressurage, débourbage à froid, fermentation alcoolique en cuve Inox, température contrôlée.

Elevage Plusieurs mois en cuve inox et batonnage sur lies. Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

Note de dégustation

Couleur Jaune vert **Nez** Arômes de fleurs blanches **Bouche** Ce vin frais et croustillant révèle une finale minérale.

Accords Mets/Vins Apéritifs - sashimi - grenouilles - fruits de mer - escargots de Bourgogne

Température de Service 12 $^{\circ}$

Les vieilles vignes révèlent la puissance et la complexité de l'Aligoté.

