



1678 - BOURGOGNE  
**CHÂTEAU DE LABORDE**

# Aligoté IGP Sainte-Marie-La-Blanche Vieilles Vignes

*Croquant & Plaisir*

## Le Vignoble

**Production annuelle :** 5000 bouteilles

**Cépage :** Aligoté

**Terroir :** Argile et marne

**Age moyen des vignes :** 60 ans

**Emplacement :** Les vignes sont situées à Corcelles-les-Arts à côté du village de Puligny-Montrachet

## Vinification

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

## Elevage

Plusieurs mois en cuve inox et batonnage sur lies.

Fermentation malolactique réalisée à 100%.

## Notes de dégustation

**Couleur :** Joli jaune doré aux reflets verts

**Arômes :** Arômes de fleurs blanches et d'agrumes

**Bouche :** Ce vin frais et croustillant révèle une finale minérale.

## Accords mets et vin

Apéritifs - sashimi - grenouilles - fruits de mer - escargots de Bourgogne

## Température de service

10° - 12°

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



Let's stay connected:

