

Bourgogne Aligoté



CÉPAGE

100% Aligoté
AOC Bourgogne
aligoté

TYPE DE VIN



DEGRÉ

12,5°

GARDE

1 > 3
ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Parcelles entre 30 et 40 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

4 mois cuve inox
+ passage 6 mois en fût de chêne
(pas de fûts neufs)
+ ré assemblage en cuve inox 2 mois
avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

- Température de service : 12°C
- Robe jaune pâle et reflets dorés
- Nez : arômes de fruits à chair blanche
- Bouche : vif et frais avec une belle acidité fruitée dans la longueur

Pour une dégustation optimale, n'hésitez pas à le mettre en carafe deux heures avant le service.

SUGGESTIONS

- À l'apéritif
- Fruits de mer et crustacés

DOMAINE **R**EGNARD

14 Rte de Cheilly, 71150 Sampigny-lès-Maranges
Téléphone : 06 22 98 82 11 - www.domaine-regnard.fr