

A.O.P. BOURGOGNE ALIGOTE

NICOLAS LEMAITRE SELECTIONS



CÉPAGE 100 % Aligoté

TERROIR

Sol : Argilo-calcaire

Altitude : 220 mètres

Vignes âgées de 35 ans

Exposition : Sud-est

VINIFICATION

Vendanges manuelles afin de préserver l'intégrité des raisins pendant la vinification.

Fermentation semi-carbonique courte (8 à 10 jours)

Élevage en cuves inox.

TENEUR EN ALCOOL 13 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION



Couleur or pâle.



Fleurs blanches (aubépine, acacia), arômes de fruits tels que la pêche et la poire.



Belle minéralité, un Aligoté frais et charmant avec une finale acidulée.

ACCORDS METS ET VINS

Asperges fraîches, champignons poêlés, plats crémeux, mais aussi poissons et viandes blanches.

Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Température de service : 10° à 12°C

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Carton de 12 bouteilles