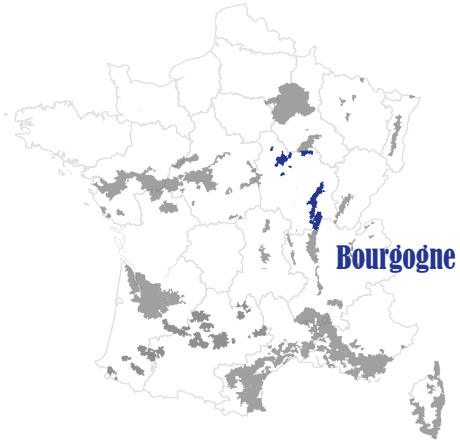
BOURGOGNE Aligoté
AOC **Blanc**

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.
L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

DEPUIS 1848
DUFOULEUR PÈRE & FILS
FRANCE



Le cépage Aligoté est connu en Bourgogne dès le XVIIème siècle. Il s'y épanouit à merveille. Il se décline en Saône-et-Loire, en Côte-d'Or et dans l'Yonne en reflétant la diversité de ces terroirs. Ce cépage bénéficie de l'appellation BOURGOGNE ALIGOTÉ depuis 1937.

CEPAGES :
100% Aligoté.

ELABORATION :
Les raisins ont été immédiatement pressés, après avoir été vendangés, sur un pressoir pneumatique à basse pression. Fermentation alcoolique sur lies en cuve inox thermo-régulée. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Élevage en cuves thermo-régulées pour un maximum de fraîcheur aromatique et de vivacité en bouche.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :
Robe : belle robe or jaune à reflets gris, limpide et brillante.
Nez : franc, plaisant, fruité.
Bouche : attaque franche, bouche fraîche, vin avec un bel équilibre, expressif sur les agrumes (citron), de la persistance sur une finale agréable.

HARMONIE METS/VINS :
A servir avec des poissons grillés ou en sauce et surtout les coquillages et crustacés de toutes sortes (moules farcies, huîtres, bigorneaux…), avec les escargots et/ou à l'apéritif, seul ou avec un peu de crème de cassis pour faire le traditionnel apéritif Bourguignon : le Kir, ou, plus original, avec de la crème de pêche !
Servir à plus ou moins 11°C.

POTENTIEL DE GARDE :
A déguster maintenant. C'est en effet un vin que l'on préfère boire dans sa jeunesse !



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Février 2025.