



DEPUIS 1923, À CHABLIS EN BOURGOGNE, LE MINUTIEUX TRAVAIL DES VIGNERONS ASSOCIÉS SOUS L'ÉTENDARD DE LA CHABLISIENNE DONNE NAISSANCE À DES VINS QUE LE TEMPS NE CESSE DE MAGNIFIER.

BOURGOGNE ALIGOTÉ

CÉPAGE : Aligoté

SOL ET SOUS SOL : Argilo calcaire

DENSITÉ ET PLANTATION : 5000 à 8000 pieds/ha.

SITUATION ET EXPOSITION : Communes de Saint Cyr les Colons, Dannemoine, Saint-Bris, Chitry

AGE MOYEN DES PARCELLES : 30 ans.

VINIFICATION : Débourage statique à froid avant départ en fermentation. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve (100%).

ELEVAGE : 6 mois

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Vin limpide et brillant.

Nez ouvert, laissant poindre des notes de miel et fleurs blanches.

Bouche riche avec une touche de fraîcheur et une finale d'agrumes.

Belle longueur.

CONSEILS : Parfait pour apprécier des fruits de mer, des poissons préparés, des entrées. À déguster légèrement frais.

