

BOURGOGNE ALIGOTÉ Blanc

■ Terroir

Vignes de 25 ans en moyenne, 100% Aligoté, sur les coteaux argilo-calcaire. Rendement 72hl/ha.

■ Vinification - Elevage

Vinification traditionnelle, élevage sur lies fines en cuve inox thermo régulée pendant 1an.

■ Dégustation

Robe jaune reflets vert, limpide, brillante.
Nez frais, distingué, notes de fleurs (aubépine) puis d'agrumes (pamplemousse, citron vert).
Bouche franche, ciselée qui « Aligote » dans tous les sens!
Rétro-olfaction agréable (fruits exotiques, agrumes).

■ Accord mets et vin

Servir frais vers 10°C , à l'apéritif, sur un carpaccio de bœuf huile d'olive et parmesan, un plateau de coquillages.

Conditionnement: 75 cl



Cave d'Azé
Cave Coopérative Viticole d'Azé
71260 Azé - France
Tél. 03 85 33 30 92
Fax. 03 85 33 37 21
E.mail contact@caveaze.com