



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Bourgogne	100 % Aligoté	AOC Régionale
La vigne : Sols argilo-calcaires	Vinification : Cuves inox thermorégulées 5 à 6 semaines	Élevage : 100 % en cuves inox thermorégulées 8 mois

Le Bourgogne Aligoté est une appellation produite sur l'ensemble de la Bourgogne que l'on retrouve surtout dans les vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes Côtes de Beaune et de Nuits.

Dégustation

Ce Bourgogne Aligoté révèle une dominante d'arômes floraux avec des notes de fleurs blanches qui évoluent sur des notes minérales, fruitées de raisin et quelques notes d'amande. Frais et nerveux, ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une finale longue et rafraîchissante.

Accords mets/vins

Il accompagne les poissons et fruits de mer simplement préparés. On le servira aussi à l'apéritif, seul ou en kir.

Service et garde

Servir entre 10 et 11°C

Ce vin peut être conservé entre 1 et 3 ans.

www.albert-bichot.com

Safrá 2016. Jantar em 06/02/2019, Restaurante Extásia Curitiba.