Bourgogne Aligoté, Bouchard Aîné & Fils



L'aligoté est à la fois un cépage et une appellation de 1400 ha réparti partout en Bourgogne. Un Aligoté frais et vif, emblématique de la Bourgogne. Ce cépage historique offre une belle alternative au Chardonnay, avec une expression plus tendue et citronnée.

Origine: Vignoble situé en Côte d'Or et Côte Chalonnaise, sur des sols calcaires et marneux. Climat continental avec influence océanique.

Encépagement: aligoté

Vinification: Fermentation en cuves inox à 16°C, élevage sur lies fines pendant 5 mois pour préserver la fraîcheur.

Dégustation: Robe jaune pâle. Nez de citron, pomme verte et fleurs blanches. Bouche vive, belle acidité, finale désaltérante aux notes d'agrumes et de craie.

Potentiel de garde: 3-4 ans

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal avec des huîtres, une salade de crevettes, ou une tarte aux légumes. Parfait aussi avec des plats végétariens légers ou en apéritif.

- Tartiflette
- Escargots, beurre à l ail
- ...