Bourgogne Aligoté, Bouchard Aîné & Fils



Aligoté is zowel een druivenras als een appellation, met 1400 hectare verspreid over de hele Bourgogne. Een frisse en levendige Aligoté, typisch voor de Bourgogne. Deze historische druif biedt een mooi alternatief voor Chardonnay, met een strakkere en meer citroenachtige expressie.

Oorsprong: Wijngaard in de Côte d'Or en Côte Chalonnaise, op kalkrijke en mergelbodems. Continentaal klimaat met oceaaninvloed.

Druiven: aligoté

Vinificatie: Fermentatie in roestvrijstalen tanks bij 16°C, rijping op fijne droesem gedurende 5 maanden om frisheid te behouden.

Degustatie: Bleekgele kleur. Neus van citroen, groene appel en witte bloemen. Levendige mond, mooie zuren, dorstlessende afdronk met citrus en krijttonen.

Bewaarpotentieel: 3-4 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij oesters, garnalensalade of groentetaart. Ook heerlijk bij lichte vegetarische gerechten of als aperitief.

- Tartiflette
- Escargots in lookboter
- ...