



DOMAINE DE

CHAMPVALLON

GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DOMAINE FAMILIAL-TERROIR DE SILEX

BOURGOGNE ALIGOTE

VIGNOBLE Surface : 2 ha Cépage : Aligoté

SOL: Sols Argi-calcaires classique de l'Yonne. L'Aligoté connaît un regain d'intérêt depuis quelques années, la notoriété de l'Aligoté ne cesse de croître aussi auprès des consommateurs. Le Bourgogne Aligoté est aujourd'hui un vin apprécié pour sa fraîcheur et sa gourmandise !

Production Moyenne: 60hl/ha

VINIFICATION

Vendange machine, pré-macération à froid en levure indigènes, FA et élevage court en cuve inox pour maximiser la fraîcheur.

DEGUSTATION

Très ancien cépage blanc bourguignon.

Œil : Or pâle

Nez : Le bourgogne aligoté est un vin exprimant un bouquet floral : acacia, aubépine puis fruité pomme. Le terroir influe sur la palette, notre terroir dans l'Yonne, laissent apparaître des notes de sureau.

En bouche : Ce vin énergique et gourmand stimulera vos papilles. Un vin tendre, coulant, élégant et léger, qui a du caractère. La bouche est marquée par des notes citronnées. L'acidité se déclare en finale.

TEMPERATURE DE SERVICE 12°C

