

FICHE TECHNIQUE *BOURGOGNE ALIGOTE*

Cépage : Aligoté

Age de la vigne : 10 ans

Terroir : coteaux à pente moyenne, exposition Est, altitude 400 m, marne blanche de 50 cm de profondeur, enherbée. Lutte raisonnée, engrais organique.

Fermentation : environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

Elevage : mis en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

Dégustation du vin : vin vif et fruité (agrumes et pomme verte).

Accord mets-vin : c'est le compagnon idéal de la liqueur de cassis pour réaliser le fameux KIR. Vous l'apprécierez également nature sur des charcuteries et des hors d'oeuvre.

Service: à boire jeune et frais dans les 4 ans, à une température de 8 à 10°C.

	<i>Manuel Olivier</i>
	Concoeur et Corboin
	21700 – Nuits Saint Georges
	☎ : 00.33.(0)3.80.62.39.33
	☎ : 00.33.(0)3.80.62.10.47
ouvert du lundi au samedi 09h – 12h et 14h – 19h et sur rendez-vous	@ : contact@domaine-olivier.com
	🌐 : www.domaine-olivier.com