

## **FICHE TECHNIQUE *BOURGOGNE ALIGOTE « VIEILLES VIGNES »***

**Cépage** : Aligoté

**Age de la vigne** : 35 ans

**Terroir** : coteaux à fortes pentes (30%). 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 16-18 °C.

**Elevage** : 16 mois en cuve sur lies fines travaillées.

**Dégustation du vin** : nez aux arômes de pêche, d'abricot, puis de fleurs blanches. En bouche, attaque fraîche, cédant la place au gras et à l'ampleur puis, en finale, à la puissance minérale typique de son terroir.

**Accord mets-vin** : ce vin s'apprécie nature à l'apéritif, mais se plaît aussi en compagnie de charcuteries, de fruits de mer, de saumon fumé et d'entrées cuisinées.

**Service** : age idéal de 2 à 4 ans. Servir à une température de 10 à 12°C.

	<i>Manuel Olivier</i>
	<b>Concoeur et Corboin</b>
	<b>21700 – Nuits Saint Georges</b>
	☎ : 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	@ : <a href="mailto:contact@domaine-olivier.com">contact@domaine-olivier.com</a>
	🌐 : <a href="http://www.domaine-olivier.com">www.domaine-olivier.com</a>