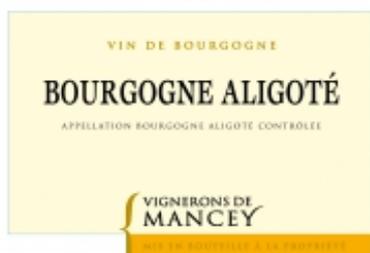


**Classification :**

Régional

Région : La Côte
Mâconnaise**Cépage :** Aligoté**Température de service :**
6 à 9° C**Durée de conservation :**
2 à 3 ans

Bourgogne Aligoté (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Aligoté

Origine

Situés tout à fait au Nord du Mâconnais, les 140 ha des 80 viticulteurs des Vignerons de Mancey sont répartis sur 8 communes autour de Mancey. Cette position géographique et géologique nous confère une identité et une typicité bien marquées. Depuis 1929, nous vinifions les cépages typiques de la Bourgogne et conduisons un important travail de sélection des meilleurs terroirs, en cherchant à affirmer leur identité propre. Les vignes sont situées sur les coteaux de Mancey, Vers, Royer et Martailly-Les-Brancion.

Vinification

Acheminés avec soin au pressoir, les raisins sont pressés doucement, pour éviter les jus bourbeux. La fermentation s'effectue en cuve inox à température contrôlée d'environ 18°. Le vin est embouteillé entre Janvier et Mars selon les millésimes.

Notes de dégustation :

Robe or vert pale. Sec et fruité, le Bourgogne Aligoté présente des arômes de fruits frais (raisins et pomme verte), d'agrumes et des notes minérales. L'attaque en bouche est dotée d'une bonne vivacité mais n'est en aucun cas agressive, signe d'une maturité parfaite des raisins. Une vraie bonne acidité qui s'équilibre avec rondeur !

Mets d'accompagnements

Il accompagnera les fruits de mer, les huîtres, les brochettes de poissons, les scampis ou aussi des escargots (de Bourgogne !) Offrant déjà beaucoup de plaisirs seul, certains l'apprécieront aussi en apéritif « Kir » accompagné de crème de cassis. Recette du Kir: ¼ crème de cassis, ¾ Bourgogne Aligoté. Il est fait pour être consommé dans sa jeunesse.