Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Dupré

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

Coteaux du village de Mancey, au lieu-dit les Leynes de Mancey, de structure argilo-calcaire avec forte présence de marnes blanches.

Vinification

Après pressurage, les moûts sont débourbés et la fermentation s'effectue en cuve fermée à une température d'environ 18°. Le vin est ensuite élevé sur lies jusqu'à la fin de la fermentation malo-lactique. Le Bourgogne Aligoté est généralement embouteillé entre le mois de janvier et le mois de mars del'année suivante.

Notes de dégustation :

La robe est de couleur or/ vert pâle. Le nez offre des arômes de fruits exotiques (pamplemousse, citron, de mangue). En bouche, il est frais et fringant tout en restant rond, gouleyant et fruité.

Mets d'accompagnements

Le Bourgogne Aligoté se sert habituellement à l'apéritif, nature ou avec du cassis, et au cours d'un repas avec des crustacés et du poisson. Il sera en accord parfait avec des sushis. Cette cuvée se suffira à elle-même et le cassis pourra être superflu.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com