

BOURGOGNE ALIGOTÉ

LES FORTUNÉS

- 2017 -

SITUATION

Le Bourgogne Aligoté, comme son nom l'indique, est planté en cépage Aligoté. On peut retrouver cette appellation régionale dans toute la Bourgogne, la plupart du temps en plaine. Notre Bourgogne Aligoté *Les Fortunés* ne provient que de nos vignes de Côte Chalonnaise sur des coteaux bien exposés des communes de Bouzeron et de Mellecey.

DÉGUSTATION & SUGGESTIONS DE SERVICE

Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés et sa vivacité et ses notes d'agrumes résistent bien à l'odeur des huitres. Plus simplement, il est un des rares vins à s'accorder sur des salades, des taboulés ou des légumes vapeur. IL est également parfait sur des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.

Température de service :
11 à 12 °C.

POTENTIEL DE GARDE

Entre 2 et 5 ans

MILLÉSIME

2017

Le millésime 2017 a été vendangé en septembre.



Issu d'une exploitation haute valeur environnementale.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pressurage lent et doux, fermentation à température maîtrisée entre 18°C et 20°C pour respecter les arômes délicats de l'Aligoté.

Élevage en cuve inox avec des mises en bouteilles courant de l'été pour préserver sa fraîcheur et vivacité typique du cépage.

CÉPAGE

Aligoté

SOL

Argilo-calcaire

EXPOSITION

Sud-Est et sud-ouest

SURFACE DES PARCELLES

05ha 00a 00ca

6 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron

Tél. : +33 (0)3 85 87 23 69

CHANZY.COM