



Bourgogne Aligoté

SURFACE : 33a 80ca.

CEPAGE : Aligoté.

TYPE DE SOL : Argilo calcaire, assez pauvre, caillouteux, empilements de laves.

RENDEMENT : 72 hl/ha.

AGE MOYEN : 40 ans.

CONDUITE DE LA VIGNE : Vignes basses, travail du sol sous le rang, enherbement, lutte raisonnée, vendange manuelle.

VINIFICATION : Pressurage, débourage, levurage, fermentation alcoolique pendant 15 jours à 18-20°C, soutirage au clair.

ELEVAGE : 12 mois en cuves émaillée, filtration et mise en bouteilles au Domaine.

DEGUSTATION : Le cépage Aligoté donne des vins vifs avec de la fraîcheur, d'une couleur or pâle avec des notes d'agrumes.

ACCORDS METS & VIN : Il accompagne très bien toute charcuterie, des escargots, truites, poissons grillés. Il constitue un excellent apéritif associé à la liqueur de cassis, il devient ainsi le célèbre KIR.

SERVICE : Entre 1 et 4 ans à une température de 10 à 12°C.

Domaine GAVIGNET-BÉTHANIE

18, rue Félix Tisserand - 21700 Nuits-Saint-Georges

+33 (0)3 80 61 16 04

domaine.gavignet-bethanie@wanadoo.fr

www.domaine-gavignet-bethanie.com

