

Domaine Michèle & Patrice RION

1, rue de la Maladière - Prémieux-Prissey - 21700 Nuits-Saint-Georges - France

Tel. : +33 (0)3 80 62 32 63 - Fax : +33 (0)3 80 62 49 63

Email : Patrice.Rion@wanadoo.fr - Web site : www.patricerion.com



Le BOURGOGNE ALIGOTÉ est un vin blanc léger, de couleur or blanc à forts reflets verts. Ses parfums frais et francs rappellent le raisin, la pomme verte et le citron. A la dégustation, sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète mais suffisante. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse.

Cépage :	Aligoté
Alcool :	11.5°
Nombre de caisses :	100
Sol :	Argilo-calcaire
Elevage :	Demi-muid
Age des vignes :	60 ans
Emplacement :	Commune de Chambolle-Musigny

Caractéristiques du vin : Ce vieux cépage bourguignon offre des vins vifs et acidulés. Notre technique de vinification en fait un vin léger et souple. En effet, une fermentation et un élevage en fût de chêne est offert aux raisins issus de cette vieille parcelle. Son attaque franche s'équilibre avec une bonne matière en bouche.

Conseils et durée de conservation : Endroit frais (idéalement 12°C), obscur et non soumis à des amplitudes thermiques. Les bouteilles doivent être couchées dans des casiers. A consommer de préférence avant 4 ans.

Accord et dégustation : Servir frais vers 9°C
S'accorde avec les escargots de Bourgogne, jambon persillé, charcuterie...