



# Château Du Carruge

## Bourgogne Aligoté

Bourgogne aligoté Blanc 2019

<b>Région :</b>	Bourgogne
<b>Appellation :</b>	Bourgogne aligoté
<b>Denomination :</b>	aligoté
<b>Cuvée :</b>	Bourgogne Aligoté
<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Cépages :</b>	Aligoté (100%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Notre Bourgogne Aligoté est de retour dans sa version 2019. Un vin plein de fraîcheur, bien structuré et accompagné d'une belle rondeur. Découvrez ce cépage très ancien qui donne l'autre vin blanc de la Bourgogne et qui représente 6% de l'encépagement bourguignon. (de la surface du vignoble bourguignon)



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique.  
Elevage sur lies, Bouchon technique en liège.  
Sols granitiques.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur or, limpide.  
**NEZ :** Aromatique, frais, arômes d'agrumes.  
**BOUCHE :** Harmonieuse, notes d'agrumes, rond, corps structuré.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 11° et 12°  
**GARDE :** A consommer entre 2020 et 2025



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Escargots à la bourguignonne, Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Viandes blanches

Powered by **Plugwine**

