



Bourgogne Aligoté

Bourgogne Aligoté

Ce vin fait partie de l'A.O.C régionale de Bourgogne récoltée en côte de Beaune, Côte de Nuits et Côte Chalonnaise. Il est produit sur des sols très calcaires idéal pour la culture des raisins blancs.



Cépage

100% aligoté.

Note de Dégustation

Robe	La robe est jaune pâle aux reflets or et verts.
Nez	Au nez, les arômes sont très développés, typés de leur cépage, une note acidulée mêlée à une pointe végétale (fougère) et pierre, très frais avec des notes légèrement citronnées
Bouche	En bouche, la jolie vivacité des Aligoté est au rendez-vous, accompagnée par un gras qui la soutient, assez fleurs blanches dans ses saveurs, la finale est persistante.
Garde	L'aligoté ne vieillit pas, il est préférable de le consommer jeune dans les 3 à 4 ans qui suivent son millésime.
Température de service	Température de service voisine de 12°C est conseillée.

Accord Mets/Vins

Le Kir est une boisson faite à partir de crème de Cassis et d'Aligoté, telle est la définition de cet apéritif mondialement connu.



BOURGOGNE
LOUIS MAX
FONDÉ EN 1859
NUITS-SAINT-GEORGES

Il pourra accompagner vos salades car sa vivacité permet cette association mais aussi les fruits de mer, les cuisses de grenouilles et les escargots. □