



Bourgogne Aligoté

Cépage : 100% Aligoté

Localisation de la parcelle : Premeaux –
Prissey / 47,104601 – 4,937980

Cépage : 100% Aligoté

Surface : 0.84 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 500
litres (élevage 100% fût de chêne)

Caractéristiques : Robe jaune pâle, arômes
de fruit à chair blanche sublimés par des
notes d'agrumes. Notes iodées et salines
avec une belle longueur et une belle acidité

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 12°C

Accords mets & vins : Sauté de dinde aux
champignons, truite meunière, huitres



Bourgogne Aligoté

Location of the plot : Premeaux-Prissey /
47,104601 – 4,937980

Grape variety : 100% Aligoté

Surface : 0.84 hectares

Culture : Reasoned

Harvest : Manual

Aging : 12 to 14 months in 500 liter barrels
(100% oak barrel ageing)

Characteristics : Pale yellow color, aromas
of white-fleshed fruit enhanced by citrus
notes. Salty and iodine notes with good
length and good acidity

Keeping : 3 to 5 years

Serving temperature : 12 ° C

Food and wine pairing : Turkey with
mushrooms, meunière trout, oysters