



Bourgogne Aligoté

Localisation de la parcelle : Premeaux-Prissey

Cépage : 100% Aligoté

Surface : 0.92 hectares

Culture : Raisonnée

Vendange : Manuelle

Élevage : 12 à 14 mois dans des fûts de 500 litres (dont 50% de fûts neufs)

Caractéristiques : Robe jaune pâle, arômes de fruits 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, huîtres



Bourgogne Aligoté

Location of the plot: Premeaux-Prissey

Grape variety: 100% Aligoté

Surface: 0.92 hectares

Culture: Reasoned

Harvest: Manual

Aging: 12 to 14 months in 500 liter barrels
(including 50% new barrels)

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