

Louis Max[👑]
Singulier depuis 1859

BOURGOGNE ALIGOTE

TERROIR

Le Bourgogne Aligoté est une appellation régionale produite sur l'ensemble de la Bourgogne. Ce vin est issu de parcelles riches en calcaire, un terroir idéal pour les vins blanc.

CEPAGE

100% Aligoté

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un tri rigoureux des raisins.
Fermentation traditionnelle.

DEGUSTATION

Belle robe jaune or aux reflets verts.

Un nez très expressif de raisin frais, et de fruit à chair blanche comme la pêche ou la poire.

En bouche, c'est un vin vif avec une belle rondeur, et une jolie finale fruitée.

ACCORDS METS ET VIN

Parfait à l'apéritif pour préparer un kir, il se marie également bien avec vos salades, les fruits de mer ou une assiette de cuisses de grenouilles.

TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A déguster frais à 12°.

Un vin prêt à boire qui peut se conserver 2 à 3 ans.

