

BOURGOGNE ALIGOTÉ



« Un vin branché qui a du pep 's »

Ce vin se caractérise par sa gourmandise et sa couleur or pâle. Au nez fruité (pomme, citron) ou encore floral, il saura éveiller vos papilles par sa fraîcheur.

Conseil de dégustation : Vin d'apéritif par excellence. Souvent associé à la crème de cassis pour réaliser le fameux Kir, il sait aussi se faire apprécier par lui-même. Il s'accorde parfaitement aux huitres comme au fromage de chèvre. C'est un des rares à rehausser les salades, taboulés ou légumes vapeur. Ce vin accompagne évidemment nos spécialités bourguignonnes telles que les gougères, les escargots ou le jambon persillé.

Pour en savoir plus :

Contrairement à l'ensemble des vins blancs du domaine qui sont élaborés à partir du cépage Chardonnay, le Bourgogne Aligoté provient de raisins de cépage Aligoté. Les parcelles sont situées en coteaux bien exposés. Ce cépage représente seulement 6% de l'encépagement bourguignon. C'est une variété très ancienne connue en Bourgogne depuis le XVIIIème siècle.

Domaine DENIS père et fils
Grands Vins de Bourgogne

