



Bourgogne Aligoté

Composición: **100 % Aligoté**

Procedencia: **Borgoña**

Temperatura de servicio: **11° C.**

Historia y tradición: las principales uvas de Borgoña son Chardonnay y Pinot Noir, pero una antigua variedad llamada Aligoté se conserva en pocas parcelas y cultivan con pasión y cuidado.

Suelo: arcilla y piedra caliza. La uva Aligoté menudo se plantó en los mismos viñedos como Chardonnay (en los viejos tiempos, no era raro tener varias variedades)

Vinificación

Suministro: uva y el mosto comprados a proveedores habituales

Prensa: prensa neumática.

Envejecimiento

Cubas de acero inoxidable (5 a 7 meses).

Nota de cata por Véronique Boss-Drouhin

"Un vino que es siempre fresco y aromático. El color es amarillo pálido, con reflejos verdes. En nariz, aromas de uva fresca, ligeramente ácido. Fresco en boca. Buen equilibrio entre la suavidad y la acidez".