

# **Bourgogne Aligoté**

**REGION :** Bourgogne

**APPELLATION :** AOC Bourgogne Aligoté

**LIEU-DIT :** assemblage des parcelles dites en Marlot, au Clou et en Bignon.

**LIEU DE PRODUCTION :** Commune de Nantoux.

**SURFACE TOTALE :** 1,20ha

**EXPOSITION :** OUEST

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire, terres rouges grasses

**CEPAGE :** Aligoté, né du croisement entre le Pinot Noir et le Gouet.

**MODE DE TAILLE :** taille courte en Guyot

**ANNEE DE PLANTATION :** 1990

**Vendange manuelle**

Eleavage en foudre pendant 8 mois, sur lies.

Vin sec et vif, une touche de gras. Son acidité et sa vivacité naturelle apporte des arômes d'agrumes. Un vin à consommer sur la jeunesse, avec un plateau de fruits de mer, ou un poisson. Le véritable Kir est composé d'un aligoté de Bourgogne avec de la crème de Cassis de Bourgogne.

Température de consommation : 12°C.