



C E R Ç O

« 1^{ère} gamme de vins bio 100% éco-conçue et collaborative, Cerço est l'aboutissement d'une démarche unique et innovante caractérisant un véritable engagement éco-responsable. »

BOURGOGNE ALIGOTE



Cépage : Aligoté

Vignoble : Les vignes sont situées entre la plaine de Saône et les monts du Mâconnais avec des expositions variant d'Ouest en Est.

Millésime : 2020

Sols : Sols argilo-calcaire, typiques de la Bourgogne et favorable à l'épanouissement de la vigne.

Rendement : 72 hl/hectare

Vinification : Pressurage direct. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée. Températures maîtrisées à 18°C.

Note de dégustation : La robe, d'or blanc aux reflets verts, est brillante et limpide. Le nez, intense et fruité, s'ouvre sur des notes d'ananas et de silex révélant avec subtilité et fraîcheur, le terroir. En bouche, les arômes d'agrumes dominant et nous laissent sur une finale audacieuse.

Accords mets et vin : À boire à l'apéritif avec de la crème de cassis accompagné d'amuse-bouche, sur des salades composées ou avec un poisson grillé.

Température de service : Servir entre 10 et 12°C.

% alc./vol : 12,5%



« Cerço, comme une métaphore du cercle vertueux et de son éternel recommencement, à l'image du cycle naturel de la vigne au verre. »

