



LES PRÉLUDES



BOURGOGNE ALIGOTÉ

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.

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

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 dominent 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.