

# CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE

## Bourgogne Aligoté

Ce **vin** d'apéritif devient le véritable **kir bourguignon** quand il est associé à de la crème de cassis.

### LE VIGNOBLE

**Appellation** : Bourgogne Aligoté

**Superficie** : 1 Ha 20 a

**Age moyen des vignes** : 20 ans

**Cépage** : Aligoté

**Couleur** : blanc

**Terroir** : Argilo-calcaire

### VINIFICATION

**Fermentation** entre 5 et 10 jours sous contrôle des **températures**. Le **vin** est élevé sur **lie** jusqu'à la mise en bouteille.

### DÉGUSTATION

**L'œil** : or pâle.

**Le nez** : arômes floraux (acacia, aubépine).

**La bouche** : **vin tendre** et **coulant** sur des notes de noisette en fin de bouche.

### CONSOMMATION

Servir à 11°C 12°C.

Suggestions culinaires : en apéritif avec de la crème de cassis, gougères, escargots, salades, légumes à la vapeur, raclettes.

### CONSERVATION

Peut être consommé tout de suite.

Permet une garde d'environ 3 ans.

