

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.

