

## BOURGOGNE ALIGOTÉ LES FORTUNÉS



Vitigno Aligoté

Vigneto Costa Chalonaise

Terreno: Argilla calcarea

Superficie: 08 ha 52 a 00 ca

Esposizione: Nord-ovest e sud-ovest

Vinificazione: Pigiatura soffice e fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

Invecchiamento In serbatoi di acciaio inox per mantenere la freschezza del vitigno.

Ottenuto dal vitigno, orgoglio della denominazione Bouzeron, questo Bourgogne Aligoté è un vino morbido e consistente, dalla trama cesellata e da una buona vivacità.

Abbinamento cibo e vino: Per un aperitivo in giardino, un pranzo in riva al mare, un barbecue o una serata tra amici, il Bourgogne Aligoté è il compagno ideale per trascorrere un momento conviviale.

Temperatura di servizio: 10-12°C.