



Domaine de l'Ecette BOUZERON



Cépage Aligoté

*

Sol

Argilo limono Calcaire
Exposé Ouest

*

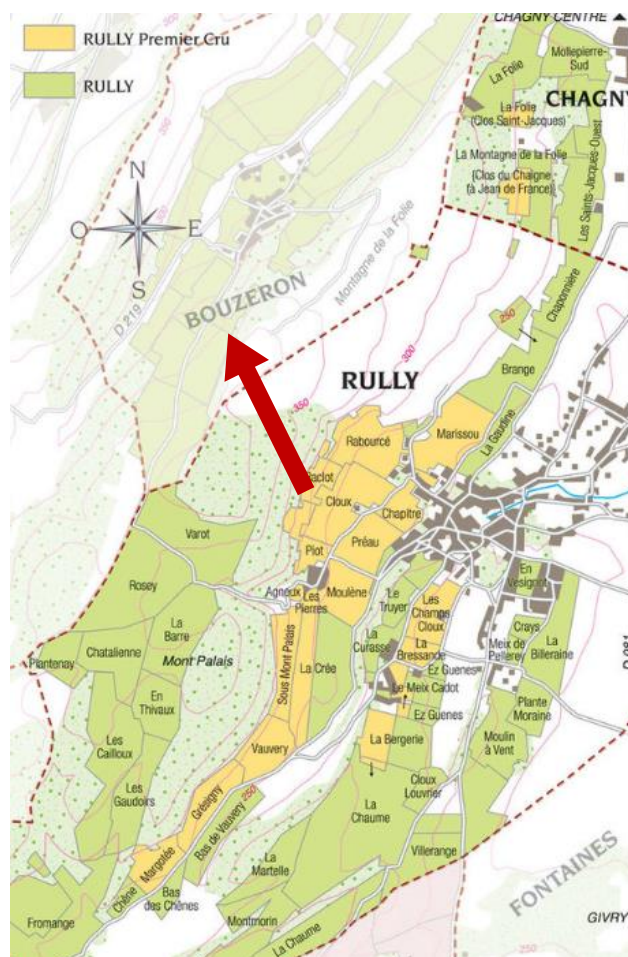
Age

Vigne d'environ 40 ans



Accords Mets & Vins

A marier avec des fruits de mer, crustacés, poissons frits ou encore des rognons sautés. Sur le fromage, nous vous conseillons un fromage de chèvre ou du comté.



Vinification & Elevage

Elevage en cuve afin de conserver la fraîcheur et la pureté du vin et un léger passage en fût.

Dégustation

Vin à la robe or pâle avec une belle brillance.

A l'ouverture, parfum sur des notes florales.

Il s'épanouit harmonieusement avec une attaque en bouche souple et une légère minéralité pour soutenir la longueur en bouche.