

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Bourgogne Aligoté

AOP Bourgogne, Bourgogne, France

PRÉSENTATION

Le Bourgogne Aligoté est une appellation produite sur l'ensemble de la Bourgogne que l'on retrouve surtout dans les vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits.

Nous nous approvisionnons essentiellement sur des terroirs soigneusement sélectionnés pour leur fraîcheur et leur minéralité.

SITUATION

Le Bourgogne Aligoté est une appellation qui se décline sur l'ensemble de la Bourgogne qu'on retrouve surtout dans les vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes Côtes de Beaune et de Nuits.

TERROIR

Notre sélection des vignes de ce cépage reposent sur une assise calcaire, souvent mariée à des marnes et argiles.

VINIFICATION

Vinification en cuves thermorégulées à 20 °C pour préserver la fraîcheur et les arômes variétaux.

Elevage en cuves thermorégulées durant 8 mois.

CÉPAGE

Aligoté

SERVICE

Température de service : entre 10-11°C.

Ce vin peut être conservé entre 1 et 3 ans.

DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle brillant.

Une dominante de fruit avec un raisin frais au nez.

Belle maturité en bouche accompagnée d'une jolie rondeur pour un aligoté. Finale légèrement iodée.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Quiche aux légumes.

Accord atypique : Carpaccio de betteraves aux pommes vertes.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

