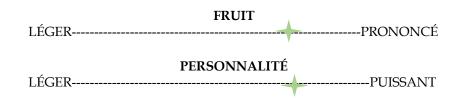




BOURGOGNE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Aligoté





Cépages et terroir : Aligoté

Vinification et élevage : Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

Dégustation : Un vin blanc gourmand, jeune, branché, un rien décalé. Il s'habille d'or pâle. Tout en justesse de goût, le bouquet de ce Bourgogne aligoté est fruité (pomme, citron) ou floral. En bouche, ce vin énergique stimule les papilles.

Accompagnement : Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres tout comme aux fromages de chèvre. Ce Bourgogne aligoté est un des rares vins à amadouer les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Il est également une fidèle compagne des gougères bourguignonnes, des escargots et du jambon persillé.

Servir à : servir frais à 10 – 12°C

Garde: 3 – 6 ans

CHATEAU DU CRAY BOURGOGNE ALIGOTÉ		X	
		CHATEAU DU CE	AY
	Vision Bourgogne August Com	Bank and the Control of the Control	ΙΈ

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 443 350 000 110	1.25	80x80x295	126 BOUTEILLES	630 BOUTEILLES
CARTON		7.5	250x170x305	21 CARTONS	105 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

