



GRAND VIN DE BOURGOGNE

BLANC

Bourgogne Aligoté

Un vin blanc spontané qui se donne sans chichi, entre copains tout en offrant une belle expression vive.

DOMAINE GOUBARD

71390 Saint-Désert - Bourgogne - France
Tél. (33) 03 85 47 91 06

bourgogne-goubard.com



 Cépage :

Aligoté

 Sol :

argilo calcaire en coteau

 Exposition :

nord-est

 Date moyenne de plantation :

1965

 Vinification - Élevage

- Fermentation à basse température en cuve inox.
- Les vieilles vignes de cette cuvée lui donne une belle tension et du dynamisme.

 Dégustation

Vin blanc de couleur or avec de légers reflets verts, à la fois frais, direct et tonique avec des notes vives, citronnées voire de pommes vertes, ainsi qu'une bonne persistance et une bonne tension. S'il est parfait lors de l'apéritif, il accompagne aussi des plats bourguignons comme le jambon persillé ou encore les escargots en coquille mas aussi des fruits de mer (huitres) ou un fromage de chèvre. Essayez le aussi avec des nems.

 Température de service :

10°

 Garde :

À boire dans les trois ans