

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



DUFOULEUR FRÈRES

AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES



DUFOULEUR FRÈRES
AU CHÂTEAU - NUITS-SAINT-GEORGES

BOURGOGNE ALIGOTÉ

VIN DE BOURGOGNE

Bourgogne

ALIGOTÉ

Origine

Élevé et mis en bouteille par Dufouleur Frères

Terroir

AOC Bourgogne Aligoté Contrôlée
100% Aligoté

Unique exception parmi les vins blancs de Bourgogne (avec l'appellation Bouzeron), le Bourgogne Aligoté n'est pas issu du cépage Chardonnay mais du cépage Aligoté, très typique du terroir bourguignon.

C'est un vin d'entrée de gamme, très facile à boire et que les bourguignons marient souvent à la crème de cassis pour en faire le fameux KIR qu'ils boivent à l'apéritif.

Vinification & Elevage

L'élevage se fait sur 6 à 10 mois en cuves inox avec comme priorité la préservation de la fraîcheur aromatique et gustative de chaque millésime.

Dégustation

Sa robe est légère, de couleur Or blanc à fort reflets verts. Ses arômes frais et francs rappellent le raisin, la pomme verte et le citron. En bouche, sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète mais suffisante.

Service

Servir à 12-14°C. Bien entendu, le Bourgogne Aligoté se boit à l'apéritif, nature ou avec une crème de cassis mais accompagne aussi très bien hors-d'oeuvre, fruits de mer, poissons et fromages de chèvre.

