



**Cépage :** Aligoté.

**Superficie :** 0ha 65a 37ca.

**Rendement et densité de plantation :**  
70hl / ha pour 10 000 pieds / ha.

**Mode de culture :** Lutte raisonnée.

**Fermentation :** Environ 30 jours en cuve inox  
à une température de 15-18 °C.

**Elevage :** Mis en bouteille au domaine dès la fin de la fermentation malolactique  
pour garder les arômes primeurs du cépage.

**Dégustation du vin :** Vin blanc tout en fraîcheur, un rien impertinent et fruité  
(agrumes et pomme verte) son bouquet est floral, ce vin tendre et coulant  
désengourdit les papilles avec sa légère acidité qui se déclarent en finale.

**Accord mets-vin :** Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est  
associé à la crème de cassis, il est l'un des rares vins à amadouer les salades  
et accompagnera avec toute élégance les escargots de bourgogne.

Age  
de la vigne  
35 ans



**Service :** À boire jeune et frais dans les 3 ans, à une température de 8 à 10°C.