

BOURGOGNE ALIGOTE

APPELLATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

CETTE CUVÉE FAIT RESSORTIR LE CARACTÈRE VIF ET FRUITÉ TYPIQUE DE CE VIEUX CÉPAGE BOURGUIGNON. LA TRADITION EN FAIT LE COMPLICE DE LA CRÈME DE CASSIS POUR COMPOSER LE FAMEUX KIR. CE VIN S'APPRÉCIE ÉGALEMENT NATURE EN APÉRITIF MAIS AUSSI AVEC LA CHARCUTERIE ET LES HORS-D'ŒUVRE. A BOIRE JEUNE ET FRAIS DANS LES 4 ANS À UNE TEMPÉRATURE DE 8 ET 10°C.

MANUEL OLIVIER

HAMEAU DE CORBOIN - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

TEL : 00 33 (0)3 80 62 39 33 - FAX : 00 33 (0)3 80 62 10 47

WWW.VINDEBOURGOGNE-MANUEL-OLIVIER.COM

CONTACT@DOMAINE-OLIVIER.COM

12.5% VOL.



VIN DE BOURGOGNE



750 ML

PRODUIT DE FRANCE-CONTIENT SULPHITES

BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELLATION CONTRÔLÉE



Vin de Bourgogne

PRODUIT DE FRANCE

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Aligoté

Age de la vigne : 10 ans

Rendement et densité de plantation : 70 hl / ha pour 3 700 pieds / ha.

Terroir : coteaux à pente moyenne, exposition Est, altitude 400 m, marne blanche de 50 cm de profondeur, enherbée.

Mode de culture : lutte raisonnée, engrais organique.

Fermentation : environ 30 jours en cuve inox à une température de 15-16 °C.

Elevage : mis en bouteille dès la fin de la fermentation malolactique pour garder les arômes primeurs typiques du cépage.

Dégustation du vin : vin vif et fruité (agrumes et pomme verte).

Accord mets-vin : c'est le compagnon idéal de la liqueur de cassis pour réaliser le fameux KIR. Vous l'apprécierez également nature sur des charcuteries et des hors d'oeuvre.

Service: à boire jeune et frais dans les 4 ans, à une température de 8 à 10°C.

TECHNICAL SHEET

Grape : Aligoté.

Age of the vineyard : 10 years old.

Yields and density : 70 hl / ha with 3 700 pieds / ha.

Terroir : Hillsides with gentle slope, East exposure, 400 m above sea level, white, deep (50 cm deep) marls left unploughed.

Way of culture : integrated pest control, organic fertilizer.

Fermentation : Long in stainless vat about 30 days at 15 / 16°C

Ageing : Bottled just after the malo lactique fermentation, to keep the freshness of the grape.

Wine Tasting : Dry wine. sharp and fruity (Citrus Fruit, Green Apple).

Food Pairing : It is the ideal companion of black currant liqueur to make the famous aperitif KIR. You'll also enjoy it neat with some cooked pork meats and starters.

Serving : To drink young and fresh, served best at 8-10°C.

2010 : Tasteviné printemps 2012 - Guide des meilleurs vins a moins de 20€ - Cave de prestige du BIVB 2013 - Wine Enthusiast 2013 : 87/100

2012 : Citation dans Guide Bettane et Desseauve 2015 -Guide des bonnes affaires du vin 2015 (RVF)