



Bourgogne Aligoté AOC

La Marie, Cellier des Dames

Découverte du sud de la Bourgogne

Beschreibung:

L'Aligoté connaît actuellement une renaissance. Nombre de viticulteurs et viticultrices de la Côte d'Or cultivent à nouveau ce cépage blanc. Le Cellier des Dames dispose de vieilles vignes dont les faibles rendements donnent naissance à des vins frais qui séduisent par leurs arômes épicés et leur finale persistante.

Degustationsnotiz:

Jaune pâle doré aux reflets verts. Bouquet frais et délicatement épicé. Bouche d'une subtile jutosité avec des arômes de Granny Smith et d'agrumes, ainsi que des notes florales vaporeuses. Minéralité d'une grande finesse et magnifique délicatesse jusqu'en finale. Il appelle la gorgée suivante.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Sous-région:	CCha
Produzent:	Cellier des Dames
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Aligoté
Artikelnummer:	1259222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

La Marie
Cellier des Dames

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Aligoté
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés