



Bourgogne Aligoté AOC

La Marie, Cellier des Dames

Alla scoperta della Borgogna meridionale

Beschreibung:

L'Aligoté sta vivendo un momento di rinascita. Molti viticoltori della Côte d'Or stanno tornando a coltivare questo vitigno bianco. Le Cellier des Dames possiede vecchie viti le cui basse rese producono vini freschi con aromi speziati e un finale persistente.

Degustationsnotiz:

Giallo oro pallido con riflessi verdi. Bouquet fresco e delicatamente speziato. Al palato è sottilmente succoso, con aromi di Granny Smith e agrumi, oltre a leggere note floreali. Mineralità estremamente fine e magnifica delicatezza fino al finale. Richiama il prossimo sorso.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: CCha

Produzent: Cellier des Dames

Allevamento: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Aligoté

Artikelnummer: 1259222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

La Marie
Cellier des Dames

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi