

— AA —  
**A E G E R T E R**  
JEAN-LUC & PAUL

# Bourgogne Aligoté 2008

100% ALIGOTE



**LIEU DE PRODUCTION** : Le Bourgogne Aligoté est produit sur les hautes côtes de Bourgogne. Les vignes sont plantées sur un sol à forte densité rocheuse calcaire. Elles sont exposées sur un coteau Est-ce qui leur permet d'avoir une pluviométrie relativement réduite.

**QUANTITE** : 120 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Le Bourgogne Aligoté est un vin blanc de couleur or blanc à fort reflet vert. Ces parfums frais et francs rappellent le raisin, la pomme, et le citron. A la dégustation, sa vivacité et sa dominante acidulée sont équilibrées par une souplesse discrète mais suffisante.

**PLATS CONSEILLES** : Le Bourgogne Aligoté accompagne particulièrement bien le jambon persillé ou un sandre aux fines herbes cuit en papillote. Localement, il est également utilisé comme apéritif avec la liqueur de cassis. C'est ce que nous appelons le Kir.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2009 à 2012.

**GROWING AREA** : The Bourgogne Aligoté is produced on the high lands of the cost. The vineyards grows on a land with a high density of sediment rocks. It faces toward the east and this offers protection against rain.

**QUANTITY** : 120 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : The Bourgogne Aligoté is a white wine with a lightly golden colour with many green reflections. The fresh and direct fragrances remind of grape, apple and lemon. The taste reveals liveliness with a light acid dominant, which are balanced by a discreet but sufficient suppleness.

**RECOMMENDED DISHES** : The Bourgogne Aligoté matches perfectly with parsley ham of fish and herbs dishes. It is a local tradition to mix it with blackcurrant liquor which makes the aperitif called "Kir".

**SERVE AT** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2009 to 2012.

**JEAN-LUC & PAUL AEGERTER**

49, rue Henri Challand 21700 NUITS – SAINT – GEORGES  
Tél. : 03 80 61 02 88 Fax : 03 80 62 37 99  
infos@aegerter.fr