

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

## Bourgogne Aligoté

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Aligoté

**SOL:** Calcaire et marnes

**APPELLATION:** Appellation régionale de cépage, le Bourgogne Aligoté peut être produit dans toute la Bourgogne. Cependant, il est particulièrement présent au sud de celle-ci, en Saône et Loire, où il s'épanouit sur les coteaux.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*Cépage natif de la région, l'aligoté est le 3<sup>ème</sup> cépage roi de Bourgogne. Jusqu'au XIX<sup>ème</sup> siècle et la crise du phylloxéra, l'aligoté était planté sur certaines parcelles de Grand Cru. Aujourd'hui, l'appellation Bouzeron est la seule appellation village autorisée à produire des vins blancs 100% aligoté.*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont égrappés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en demi-muid de 2 vins pour une durée de 8 mois

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe or pâle.

Au nez, un bouquet fruité sur la pomme et le citron.

En bouche, un vin gourmand et énergique.

**ACCORDS METS ET VINS:** Outre le kir avec une crème de cassis, les gougères bourguignonnes et le jambon persillé, il s'accorde avec des poissons grillés, des huîtres.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 11° et 12°C

**POTENTIEL DE GARDE:** à boire jeune

### RÉCOMPENSES

2018: 16,5/20 - Jancis Robinson

