

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Bourgogne Aligoté 2010



Cépage : Aligote

Sol : Mélange de Calcaire et de limon

Localisation : L'aire de production se situe sur les départements de Saône et Loire et de Côte d'Or.

Le Millésime 2010 : Après un hiver très froid, un printemps mitigé, l'été entrecoupé d'épisodes de fraîcheur et de pluie a laissé la place début septembre à un véritable été indien lumineux et chaud, qui a permis d'accélérer la maturation des raisins. La récolte a eu lieu fin septembre sous un soleil radieux. Les vins blancs sont tendus sur une texture dense rehaussée par une minéralité soutenue et une très belle acidité.

Dégustation : Couleur or pâle. Parfums très frais de fougère et d'herbe fraîche sur une minéralité subtile. Minéral, bien équilibré et friand. Très rafraichissant.

Accords mets et vins : Aperitifs, salades et charcuteries.