



VITICULTEUR À NANTOUX

BOURGOGNE ALIGOTÉ

« EN MARLOT »

EXPOSITION

Vignoble en haut de coteau, orienté au couchant.

SOL

Sol constitué de marnes et d'éboulis calcaires.

CÉPAGE

Aligoté

CARACTÈRE

Vin tout en fraîcheur et vivacité, fruité et floral. Tendre en bouche il attaque sur des notes d'agrumes et termine sur des notes de noisette.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION

Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il convient parfaitement aux poissons grillés, aux charcuteries, notamment aux fleurons de la Bourgogne : le jambon persillé, les escargots et les gougères. Il met également en valeur l'iode des huîtres et les goûts marqués des fromages de chèvre. Il est un des rares vins à faire consensus avec les salades, taboulés et légumes vapeur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 11 et 13°C

