

Bourgogne Aligoté

Appellation d'Origine Contrôlée

Caractère du vin

Les Aligotés sont des vins blancs secs, au fruité vif. Ils subissent une mise en bouteille précoce ce qui permet de conserver la fraîcheur et le fruité de ce vin. Ils ont une couleur or blanc et les parfums rappellent le raisin. Sa vivacité et sa dominante acidulée en font un excellent vin de mise en bouche ou d'apéritif.



Fiche technique

Superficie de l'appellation	1250 ha environ
Superficie en production au domaine	25 à 40 ca
Sol	Terrains jurassiques avec graviers et cailloutis calcaires sur argile profond
Encépagement	100 % Aligoté
Age moyen de la vigne	20 à 35 ans
Vendange manuelle exclusivement	Tri minutieux
Egrappage	Non égrappé
Elevage	100 % cuve inox