



2022 Bourgogne Aligoté AOC

La Marie, Cellier des Dames

Découverte du sud de la Bourgogne

Description:

L'Aligoté connaît actuellement une renaissance. Nombre de viticulteurs et viticultrices de la Côte d'Or cultivent à nouveau ce cépage blanc. Le Cellier des Dames dispose de vieilles vignes dont les faibles rendements donnent naissance à des vins frais qui séduisent par leurs arômes épicés et leur finale persistante.

Note de dégustation:

Jaune pâle doré aux reflets verts. Bouquet frais et délicatement épicé. Bouche d'une subtile jutosité avec des arômes de Granny Smith et d'agrumes, ainsi que des notes florales vaporeuses. Minéralité d'une grande finesse et magnifique délicatesse jusqu'en finale. Il appelle la gorgée suivante.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bourgogne
Sous-région:	Côte Chalonnaise
Producteur:	Cellier des Dames
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Aligoté
Référence:	1259222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

La Marie
Cellier des Dames

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Aligoté
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés