



2022 Bourgogne Aligoté AOC

La Marie, Cellier des Dames

Alla scoperta della Borgogna meridionale

Descrizione del vino:

L'Aligoté sta attualmente vivendo una rinascita. Molti viticoltori della Côte d'Or stanno tornando a coltivare questo vitigno bianco. Le Cellier des Dames possiede vecchie vigne le cui basse rese danno origine a vini freschi che seducono con i loro aromi speziati e il finale persistente.

Nota di degustazione:

Giallo oro pallido con riflessi verdi. Bouquet fresco e delicatamente speziato. Al palato è sottilmente succoso, con aromi di Granny Smith e agrumi, oltre a leggere note floreali. Mineralità estremamente fine e magnifica delicatezza fino al finale. Richiama il prossimo sorso.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Borgogna
Sottoregione:	Côte Chalonnaise
Produttore:	Cellier des Dames
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Numero di articolo:	1259222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bourgogne Aligoté AOC

La Marie
Cellier des Dames

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Aligoté
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi