



Aligoté Vieilles Vignes Bourgogne 2022

CHF 19.00 | 10 cl = CHF 2.53

Dans le verre, l'Aligoté Vieilles Vignes se présente dans une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est vif, avec des notes de pamplemousse et des touches minérales. L'attaque en bouche est souple, dévoilant des arômes de fruits jaunes, équilibrés par une vive note d'agrumes.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Marie Bouthenet |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Aligoté AOP |
| Appellation | AOP |
| Millésime | 2022 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2028 |
| Cépages | Aligoté |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 322409 |
| Accord mets et vins | Plats à base d'asperges, Terrine, Fromage, Plats végétariens, Plats asiatiques, Plats légers, Apéritif |



Vinification

100 % égrappage. Fermentation et élevage sur lies en cuves inox.

Terroir

Tous les vignobles sont enherbés.

Histoire





Dans la famille Bouthenet, on est vigneron de génération en génération. Marie Bouthenet représente la cinquième génération et veille aujourd'hui sur le domaine viticole de 11 hectares, réparti sur les communes de Santenay, Cheilly-les-Maranges et Dezize-les-Maranges. Le travail à la vigne lui tient particulièrement à cœur, et elle sait que le raisin est la matière première essentielle pour un bon vin. C'est pourquoi les vignes sont cultivées depuis toujours dans le respect de l'environnement. Le domaine suit les principes de la viticulture durable, une approche fondée sur l'observation, la réflexion, le respect et la préservation des sols.

