



Aligoté Vieilles Vignes Bourgogne 2022

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.

