



## La parcelle

Cépage : Aligoté

Sol : Argilo-calcaire avec des fossiles marins

Orientation : Ouest

Age de la vigne : 45 ans

## Vinification et élevage

Pour préserver toute la fraîcheur de l'aligoté, nous pressons les raisins délicatement et nous plaçons le moût en cuve inox pour les fermentations alcooliques et malolactiques. L'élevage se fait également en cuve.

## La dégustation

Vin de plaisir immédiat qui livre avec spontanéité son charme et sa fraîcheur. Il exprime des arômes de noisette, d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruit exotique.

Ce vin offre ses notes citronnées aux huîtres, aux sushis ainsi qu'aux crustacés à la vapeur ou gratinés. Sa rondeur pointue sublime aussi le veau et les volailles en sauce blanche ou crémée. Et les risotto aux champignons le remercient pour sa persistance aromatique. On peut le servir tout simplement sur du fromage de chèvre ou du jambon persillé.