



*Maison Altisolis*

**Fiche Technique : Bourgogne Aligoté**

**Nom du vin :** Bourgogne Aligoté

**Cépage :** Aligoté

**Région :** Bourgogne

**Appellation :** Bourgogne Aligoté AOC

**Degré d'alcool :** 12 %

**Terroir :** Argilo Limoneux Calcaire.

**Vendanges :** Manuelle en caisse.

**Vinification :** Pressurage doux durant 3 heures.

**Élevage :** 8 mois en fut bourguignon de 3-4 vins.

**Dégustation :**

- **Œil :** Couleur jaune clair.
- **Nez :** Arôme au nez sur les fleurs blanches, avec des notes un peu citronnées.
- **Bouche :** Une belle fraîcheur accompagnée d'une rondeur mesurée. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez.

**Température de service :** 12-14°C

**Potentiel de garde :** > 5 ans

