

DOMAINE
Henri
Delagrange

BOURGOGNE ALIGOTE

Appellation régionale de Bourgogne.
Ce cépage bénéficie de l'appellation Bourgogne depuis 1937.
Vins blancs exclusivement.
AOC produite dans toute la Bourgogne, elle a trouvé sa terre de prédilection dans quelques coteaux des Hautes-Côtes de Beaune.

Notre Bourgogne Aligoté :

Superficie : 1 hectare 06
Cépage : Aligoté
Exposition : en haut d'un plateau calcaire sur la commune de Bouze-les-Beaune.
Densité : 10 000 Pieds à l'hectare
Age de la vigne : 15 ans
Sol : Argilo-calcaire
Vendanges : mécaniques
Production : 10 000 bouteilles
Temps de garde : 1 à 3 ans

Vinification :

Pressurage : pneumatique après clarification, fermentation en cuves inox thermorégulées.
Elevage : 10 mois

Dégustation :

De couleur or-blanc, il se distingue en bouche par son fruité d'où émanent des parfums de pommes vertes, de coings légèrement citronnés et d'aubépine.

Gastronomie :

Il accompagnera très bien un jambon persillé, les grillades ou friture de poissons, les andouillettes, les fruits de mer, et les salades.
Et n'oublions pas de citer le Kir en apéritif.
Température de service : 11 à 12 °C