



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



**ALIGOTE
2018**

CÉPAGE : Aligoté

SOL : Argileux

EXPOSITION : Est, sud-ouest

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 53 ans

SUPERFICIE : 2,05 hectares

VINIFICATION : Pressurage pneumatique. Fermentation en cuve thermorégulée.

ÉLEVAGE : En cuve.

DÉGUSTATION : Robe or pâle à reflets verts. Nez expressif, droit et franc. Belle vivacité en bouche qui réhausse les arômes de citron et pamplemousse. Finale ciselée. Belle typicité.

ACCORDS METS-VINS : Apéritif, charcuteries, coquillages et crustacés, plats au fromage, fromages à pâte fraîche.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12°C

POTENTIEL DE GARDE : 1 à 2 ans