



## CHÂTEAU D'ÉTROYES

# Bourgogne



---

**ALIGOTE  
2020**

---

**CÉPAGE :** Aligoté

**SOL :** Argileux

**EXPOSITION :** Est

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 31 ans

**SUPERFICIE :** 1,20 hectare

**DATE DE RÉCOLTE :** 11 septembre 2020

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique. Léger débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée à basse température (12° à 14°C) pour permettre une grande complexité aromatique. Fermentation malolactique complète.

**ÉLEVAGE :** En cuve.

**DÉGUSTATION :** Robe très claire à reflets légèrement vert pastel. Nez de fruits exotiques (mangue, citron). Bouche vive et fruitée.

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

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 12-14°C

**POTENTIEL DE GARDE :** 1 à 3 ans