



CHÂTEAU D'ÉTROYES

Bourgogne



**ALIGOTE
2021**

CÉPAGE : Aligoté

SOL : Argileux

EXPOSITION : Est

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 32 ans

SUPERFICIE : 1,20 hectare

DATE DE RÉCOLTE : 29 septembre 2021

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 or clair. Nez franc et net. Bouche vive aux notes d'agrumes, citronné et de gingembre.

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