



**BOUCHARD AÎNÉ & FILS**  
BEAUNE - FRANCE

## **BOURGOGNE ALIGOTÉ**

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*La maison Bouchard Aîné & Fils élabore des vins depuis plus de 250 ans avec la recherche constante de la perfection dans la qualité, l'authenticité dans le style, le prestige dans le nom.*

### **CATEGORIE**

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire Viticole de la Bourgogne. L'appellation couvre 1400 hectares.

### **LE VIN**

*Cépage* : 100% Aligoté

### **VINIFICATION/ELEVAGE**

Vinification en cuve inox.

### **DEGUSTATION**

*Visuel* : Or blanc à forts reflets verts.

*Olfactif* : Parfums frais et francs de raisin, pomme verte et citron.

*Gustatif* : Vivacité et dominante acidulée. Souplesse discrète mais suffisante. Persistance aromatique agréable et fine. A boire jeune.

### **A TABLE**

Température de service : 10°C

Ce vin conviendra parfaitement à l'accompagnement De plats soit un peu épicés ou salés, soit un peu gras, car les saveurs sont en partie effacées par la fraîcheur acide du vin : charcuteries, fritures, andouillettes, fruits de mer, fromage de chèvre.

A l'apéritif : nature ou avec 1/5 de crème de Cassis De Bourgogne (célèbre Kir).

### **GARDE**

Une conservation de 3 à 4 ans, mais la première fraîcheur de l'aligoté est la plus précieuse.

