DOMAINE ROYET

BOURGOGNE ALIGOTE

Cépage: L'aligoté cépage très ancien en Bourgogne est le seul à donner son nom à l'appellation Bourgogne Aligoté.

Terroir: Les vignes âgées de 35 ans sont situées sur des terrains argileux.

Vinification: Vendanges manuelles. Les raisins sont pressés délicatement dans un pressoir pneumatique, la fermentation se déroule pendant 20 jours environ à 18°dans des cuves thermo régulées.

Dégustation: Le nez est floral, sa couleur or pâle est brillante. En bouche l'attaque est vive avec des notes d'agrumes. Vin d'apéritif par excellence il devient kir lorsqu'il est associé avec la crème de cassis.

Accord mets/vin: Cet aligoté s'accordera parfaitement avec des fruits de mer,poissons grillés; Il est le fidèle compagnon des escargots de Bourgogne et jambon persillé.

Consommation: A déguster entre 12 et 14°. Temps de garde 2 ans

Grape variety: The Aligoté grape variety is very old in Burgundy and is the only one to give its name to the Bourgogne Aligoté appellation.

Terroir: The 35 year old vines are located on clay soils.

Winemaking: Manual harvesting. The grapes are delicately pressed in a pneumatic press, the fermentation takes place for about 20 days at 18° in thermo-regulated vats.

Tasting notes: The nose is floral, its pale gold colour is brilliant. On the palate, the attack is lively with notes of citrus fruit. A perfect aperitif wine, it becomes a kir when combined with crème de cassis.

Food and wine pairing: This Aligoté goes perfectly with seafood, grilled fish; it is the faithful companion of Burgundy snails and marbled ham.

Consumption: To be drunk between 12 and 14°. Aging time: 2 years