


DEPUIS 1798

CHATEAU DU CRAY

# BOURGOGNE
## *Aligoté*

**Cépage :** 100% Aligoté
**Température de service :** 10-12°C
**Potentiel de garde :** 3-6 ans

## *Situation et terroir*

A la pointe sud de la Côte Chalonnaise, en Saône-et-Loire, notre Bourgogne Aligoté Château du Cray se situe sur la commune de Buxy et représente 3.88ha.

## *Vinification / Elevage*

Les raisins sont pressés directement après la récolte, puis les fermentations alcooliques et malolactiques ont lieu à 100% en cuve inox. L'élevage dure 12 mois environ avant la préparation pour la mise en bouteille.

## *Dégustation*

Notre Bourgogne Aligoté est un vin blanc gourmand, jeune, branché, un rien décalé. Il s'habille d'or pâle. Tout en justesse de goût, le bouquet de ce Bourgogne aligoté est fruité (pomme, citron) ou floral. En bouche, ce vin énergique stimule les papilles.

## *Accord Mets et Vin*

Notre Bourgogne Aligoté s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres tout comme aux fromages de chèvre. Ce Bourgogne aligoté est un des rares vins à amadouer les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Il est également une fidèle compagne des gougères bourguignonnes, des escargots et du jambon persillé.

**Maison André Goichot**
1065 Rue André Marie Ampère - 21200 BEAUNE
**tel.** 33 (0)3 80 62 85 17 **fax.** +33 (0)3 80 25 91 29
contact@maisongoichot.com www.maisongoichot.com