

DOMAINE

Les Guignottes

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 Bourogne Aligoté Domaine Les Guignottes se situe sur la commune de Buxy et représente 1ha.

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 mise en bouteille.

Dégustation

Notre Bourgogne Aligoté régale d'abord l'oeil par sa robe jaune pâle, légèrement dorée. Au nez, il propose un éventail de délicieux arômes de fruits à chair blanche, de pêche, de citron, de tilleul, parfois même d'agrumes. La bouche est toujours remarquable de fraîcheur, avec des notes iodées et salines, sans oublier une acidité fruitée qui lui assure une belle longueur.

Accord Mets et Vin

Ce Bourgogne Aligoté est le compagnon idéal pour passer un moment convivial. Il vous accompagnera tout aussi bien à table. Avec des fruits de mer et des huîtres, il transcendera ses notes iodées et salines. Sur des poissons ou des crustacés.

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