

Millésime : 2018

BOUZERON

(Blanc)

ORIGINE :

Seule appellation village issue du cépage aligoté et l'une des cinq appellations de la côte Chalonnaise.

Cépage :
Aligoté

VINIFICATION :

Pressage doux suivi d'un débouillage sévère et d'une fermentation à basse température durant près de deux semaines afin d'obtenir le fruité et la volupté des grands Bourgogne Blancs.

Terroir :
Argilo Calcaire

NOTES DE DEGUSTATION :

Une version « haut de gamme » du traditionnel Aligoté. C'est un vin rond, muscadé, à boire jeune assez frais.

Température de service :
12°C

METS D'ACCOMPAGNEMENT :

Apprécié simplement en apéritif nature ou avec une crème de cassis. Dans un registre plus élaboré, s'accorde bien avec des huitres, des crustacés, du veau, de la volaille, du jambon persillé, du fromage de chèvre ou du Comté.

Durée indicative de conservation :
3 ans