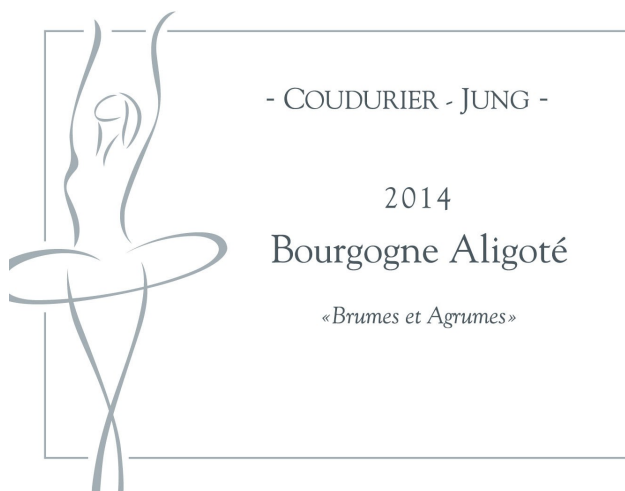


## Fiche Technique

### BOURGOGNE Aligoté Brumes & Agrumes

19, Rue du Faubourg Bretonnière  
21200 Beaune  
France

[christine@coudurierjung.com](mailto:christine@coudurierjung.com)  
[www.coudurierjung.com](http://www.coudurierjung.com)



**Type :** vin tranquille  
**Couleur :** Blanc  
**Millésime :** 2014  
**Cépages :** Aligoté 100%  
**Degré d'alcool :** 12,5% Vol  
**Designation :** AOC  
**Format :** 750 ml  
**Bouchon :** liège  
**Contenant :** verre coloré

**Garde :** prêt à boire – garde jusqu'à 3 ans.

**Sol :** La vigne occupe les versants des vallées sur un substrat identique à celui de la côte. Les sols sont de nature argilo-calcaires et sont composés en majorité d'éboulis

**Viticulture :** Vignes hautes et enherbées entre les rangs. Viticulture en lutte raisonnée. Les produits de traitement sont sélectionnés et les doses raisonnées. Vendange mécanique des raisins.

**Vinification :** Pressurage & transfert du moût en cuve par gravité. Débourageage statique. Fermentation thermorégulée de 10 à 12 jours. Les malo-lactiques sont obtenues en citerne Inox exclusivement. Opérations de filtration et de mise en bouteille réalisées au domaine.

#### Dégustation:

- Œil : Couleur jaune pâle très franche à reflets verts.
- Nez : délicat & frais, développant de beaux arômes de fruits (agrumes)
- Bouche : Fruité et sec, ce vin développe en bouche des nuances florales et vanillés.

**Accord mets et vins :** ce Bourgogne Aligoté s'accommodera de vos poissons et crustacés (telles sardines grillées ou encore moules marinières). Sa vivacité lui permettra d'accompagner vos charcuteries, cassolettes d'escargots et viandes blanches.