



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 1 HECTARE 78 ARES 07
DE VIGNOBLE (ASSEMBLAGE DE 5 CLIMATS)



SENSATION

Vivacité et fraîcheur,
ouvert sur les
agrumes



DÉGUSTATION

À déguster à 12°
À l'apéritif



ASSOCIATIONS

Sur des crustacés et
poissons grillés,
charcuteries...



| SOL : Argilo-calcaire et argilo-siliceux

| EXPOSITION : Majoritairement Sud - Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Aligoté

| ÂGE DE LA VIGNE : 25 ans en moyenne

| RENDEMENT : 68 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 16 000 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main.
Pressurage lent, basse température, en cuve inox
thermorégulée. Élevage sur lie de 6 à 9 mois avant mise
en bouteille.

| GARDE CONSEILLÉE : 2 à 4 ans

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°

DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.