



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOUZERON

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 46 ARES 80
DE VIGNOBLE



SENSATION

Vin très fruité, typé
par les agrumes.
Bouche ample et
fraîche.



DÉGUSTATION

À déguster à 10° - 12°
À l'apéritif sur des
crevettes



ASSOCIATIONS

Avec des poissons
grillés, crustacés,
côte de veau...

- | SOL : Argilo-calcaire
- | EXPOSITION : Sud-Est
- | CÉPAGE : 100 % Aligoté
Seule appellation Village sur ce cépage
- | ÂGE DE LA VIGNE : 25 ans
- | RENDEMENT : 60 hl/ha
- | PRODUCTION : +/- 4 000 bouteilles
- | VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main.
Après un pressurage doux, les moûts fermentent pour partie
en fûts de chêne (25 %) et en cuve inox (75 %) pendant 8 mois.
- | GARDE CONSEILLÉE : 2 à 5 ans
(avant un passage en carafe est nécessaire)
- | 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.