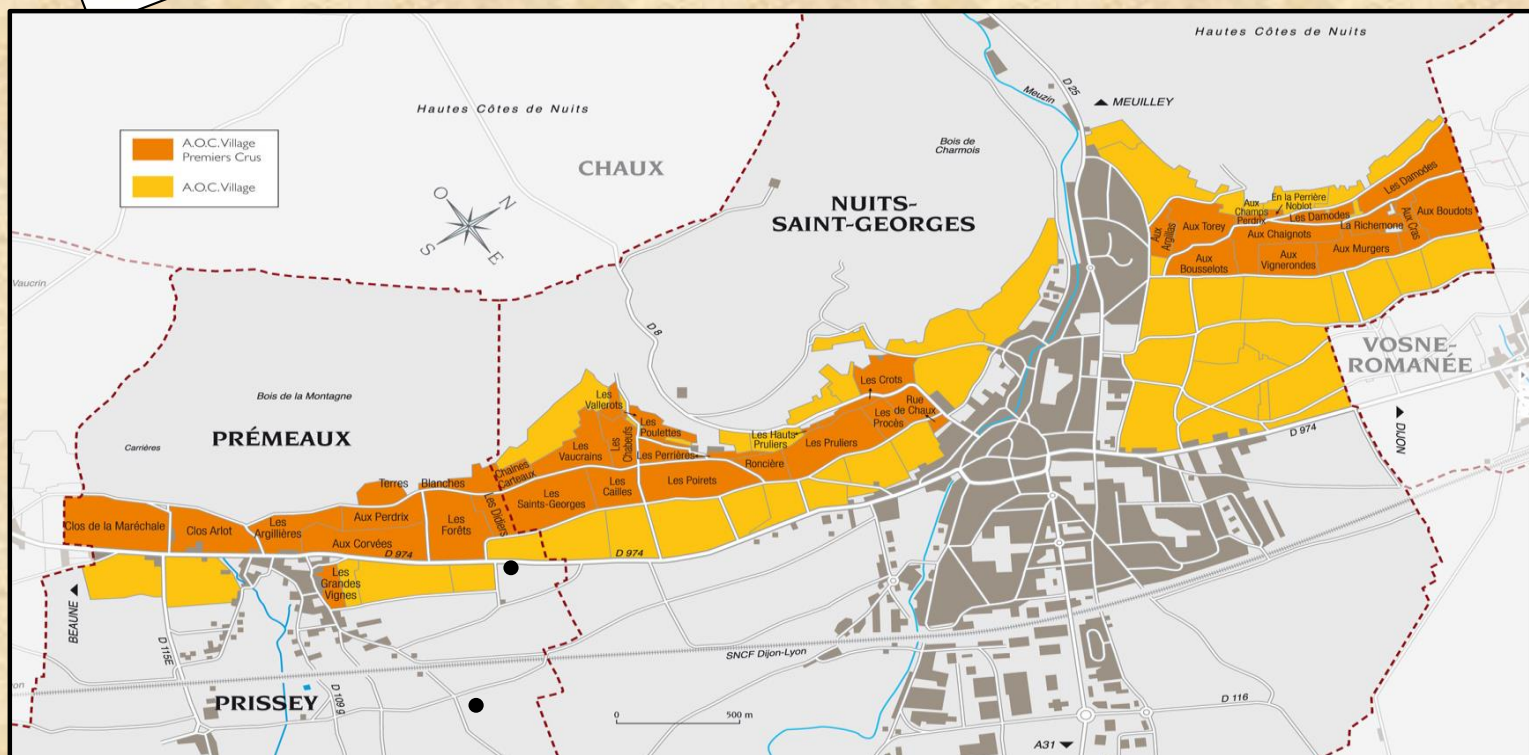


Dupasquier
et Fils

Bourgogne Aligoté



Cépage : Aligoté

Localisation : Nos parcelles se situent sur Nuits-St-Georges et Premeaux-Prissey

Nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée. Vendange mécanique. Après pressurage, la fermentation alcoolique se fait en cuve. Suit la fermentation malolactique. Le vin reste environ un an en cuve avant mise en bouteille.

Vin frais et minéral. Le vin pour le Kir.

Il se servira à l'apéritif (nature ou avec de la crème de cassis de Bourgogne), sur des crustacés, des escargots.

A garder entre 1 et 3 ans.

