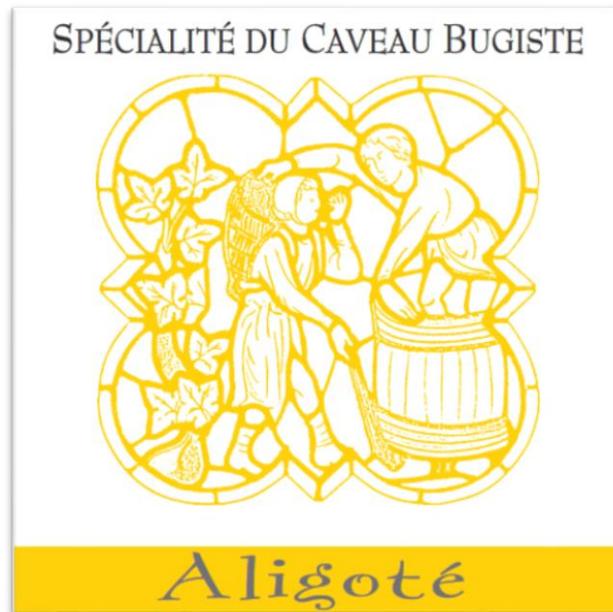


ALIGOTE Spécialité 75 cl blanc  
VIN DE PAYS DES COTEAUX DE L'AIN



Cépage : Aligoté

Moyenne d'âge des vignes : Vieilles vignes de 60 ans

Sol : Essentiellement argilo-calcaires.

Taille : en guyot simple

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20° C suivie de la fermentation malo-lactique. La mise en bouteille s'effectue au printemps.

Robe : limpide, or pale à reflets argentés

Nez : Arômes d'agrumes, de pomme.

Bouche : Vin très frais souple et équilibré à boire dans les deux ans.

Accords mets et vins : Servir ce vin en apéritif, seul ou en « kir » (aligoté et crème de cassis du Bugey).

T°C de service : 7 – 8 °C