

PHILIPPE DEFRANCE

Bourgogne Aligoté Blanc, 2017

VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Sol argilo calcaire

Cépages : Aligoté 100% - **Superficie du vignoble** : 4,20 ha - **Age moyen des vignes**: 42 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

ELEVAGE

élevage en cuves.

Teneur en alcool : 12 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Vin blanc frais et fruité, de couleur or pâle. Au nez il est fruité ou floral et réveille les papilles en bouche.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans

SERVICE

Servi à une température entre 11 et 12°C

ACCORDS METS-VINS

Il est parfait à l'apéritif ou en accompagnement d'entrées comme le taboulé, les salades, des persillades, mais aussi certains fromages de chèvres. Compagnon idéal des huîtres. Il se fait très bourguignon avec la crème de cassis pour le Kir marié aux gougères.

NOTRE ENTREPRISE

Entreprise familiale implantée à St Bris le Vineux depuis plusieurs générations. Cultivant 18,5 hectares de vigne. Nous y produisons les AOP, Bourgogne Aligoté, Côtes d'Auxerre et Saint Bris. Dégustation et visite des caves -XII et XIIIème siècles-

PHILIPPE DEFRANCE
5 rue du four, 89530 ST BRIS LE VINEUX
Tel. 0386533904 - ph.defrance89@orange.fr



VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.