



VIGNERONS DES GRANDES VIGNES

Bourgogne Aligoté Les Fossiles 2021

18,10\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14168648
\$	Prix licencié	16.96\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🚫	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏷️	Appellation	Bourgogne Aligoté
🍇	Cépage(s)	Aligoté 100 %
🍷	Couleur	Blanc
🔴	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	1,2
🔑	Fermeture	Liège

NOTES DE DÉGUSTATION

Un aligoté expressif, au fruité mûr, avec ses notes d'agrumes et d'ananas, sous-tendu d'une fraîcheur et d'une minéralité étonnante pour un vin de ce prix.

Vous l'appréciez tout spécialement avec les fromages de chèvre, les salades composées et les plats de homard.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce bourgogne aligoté est issu de vignes implantées sur une assise calcaire, situées entre 300 et 400 mètres d'altitude, entre la plaine de Saône et les monts du Mâconnais, avec des expositions variant d'Ouest en Est. Les vignes ont une moyenne d'âge de 30-40 ans. Il est cultivé en valorisant le travail du sol, l'enherbement et la lutte plus que raisonnée.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage direct, fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée, températures maîtrisées à 18°C. Fermentation malolactique complète.



CHRISTOPHE JALBY
(514) 604-2511
Montréal & Laurentides &
Outaouais

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Monterégie & Estrie

ALIX BÉLANGER GAGNON
(581) 996-2643
Québec

MARIO DEMERS
(514) 409-6662
Montréal

MARC-ANDRÉ ROY
(514) 513-5361
Montréal

ÉTIENNE DUTIL
(514) 885-3447
Laval & Lanaudière &
Mauricie