LBV International
900, rue Richelieu
Beloeil, QC J3G 4P9
514 907-9680

VIGNERONS DES GRANDES VIGNES

Bourgogne Aligoté Les Fossiles 2021

18,25$
* Prix de détail suggéré



Code produit	14168648
Prix licencié	17.09$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (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 fraicheur et d'une minéralité étonnante pour un vin de ce prix.
Vous l'apprécierez 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.

3 443208 002488

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

KATHERINE RAYMOND
(514) 516-8092
Montérégie & 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