

Armelle et Bernard Rion

Bourgogne Aligote

Zona di produzione: Côte de Nuits e Côte de Beaune

Annata: 2022

Vitigno: 100% Aligoté

Tipo di raccolta: Vendemmia manuale e meccanica

Potenzialità di invecchiamento: Da 1 a 3 anni

Vinificazione

- Fermentazione alcolica: In vasche di acciaio inox
- Affinamento: Sui lieviti per 6 mesi

Analisi Sensoriale

- Esame Olfattivo
 - Agrumi
 - Frutti esotici
 - Fiori bianchi (Acacia)
 - Profumo fresco e aromatico, tipico del vitigno
- Esame Gustativo
 - Bocca precisa, fresca e piacevolmente citronata

Abbinamenti Gastronomici

- Frutti di mare
- Pesce alla griglia
- Salumi

Temperatura di Servizio

- 16° – 18°C

