



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Vivacité et fruité



PRÉSENTATION

Vignes plantées sur les côteaux calcaires d'altitude et de pied de côteau sur Chassagne-Montrachet.

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle de très vieilles vignes, pressurage direct en grappes entières, fermentation avec levures indigènes, élevé 50% en cuve sur lies et 50% en fûts de chêne pendant 10/11 mois, légère filtration ou léger collage avant mise en bouteille par gravité.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Nez vif et franc, bouche avec belle tension et arômes de fleurs. Suggestion d'accord : huîtres chaudes ou sandre aux échalottes confites.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne

Cépage : Aligoté de sélection massale

Couleur : blanc

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

