

MAISON
Albert Brenot

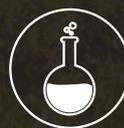
DEPUIS 1849



Situées au sud de notre belle région, deux grandes et belles parcelles produisent notre Bourgogne Aligoté qui par son origine et sa délicate vinification, nous refait découvrir l'appellation aux antipodes de l'image vieillotte qu'on a parfois. Le Bourgogne Aligoté est cultivé en Bourgogne depuis le 17ème Siècle et représente autour de 5% de l'encépagement Bourguignon.



Aligoté



Vendanges mécaniques. Contrôle des températures. Pressurage en pressoir pneumatique, débourbage et début de fermentation en cuve inox.



Élevage en thermorégulation en cuves inox pendant 10 mois.



Argilo-calcaire principalement.

DÉGUSTATION

Jolie robe d'or pâle limpide. Le nez minéral est à la fois fruité (mirabelle, pêche blanche) et floral (acacia aubépine) il se caractérise par une grande douceur sur le palais. La bouche est nette, minérale avec une vivacité très équilibrée. C'est un Bourgogne Aligoté fin et agréable, possédant son caractère, loin de l'image habituelle de ce cépage.



À boire maintenant ou garder jusqu'à 3 ans.
Service autour de 14°C.



Vin d'apéritif par excellence, le Bourgogne Aligoté s'accorde parfaitement aux poissons grillés, aux charcuteries et se savourera tout autant avec un fromage de chèvre. En Bourgogne on le sert couramment avec le Jambon persillé, les « gougères » ou bien les escargots. Le Bourgogne Aligoté accompagné de crème de cassis devient le très célèbre Kir.