



DOMAINE ARNOUX  
*Vignerons*

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

|                     |  |
|---------------------|--|
| Superficie          | 47 ares  |
| Cépage              | Aligoté  |
| Année de plantation | 1959 à Chorey-lès-Beaune   |
| Terroirs            | sols profonds, argilo-calcaires  |
| Vendanges           | manuelles  |
| Vinifications       | Pré-fermentaire à froid. Débourbage, puis fermentation alcoolique - levures indigènes. |
| Elevage             | 10 mois en cuves inox  |

### Dégustation

#### ROBE

jaune pâle légèrement dorée

#### NEZ

éventail de délicieux arômes de fruits frais à chair blanche et des notes légèrement citronnées

#### BOUCHE

Bouche avec une remarquable fraîcheur et vivacité, des notes iodées et salines, sans oublier une acidité fruitée qui lui assure une belle longueur.

### Service

#### TEMPS DE GARDE

à déguster dans sa jeunesse

#### TEMPERATURE DE SERVICE

entre 9 et 10°C

#### ACCORDS METS ET VINS

apprécié à l'apéritif avec des gougères, seul ou marié à la crème de cassis (kir). Accompagne également des escargots, plateaux de fruits de mers, assiettes de charcuterie ou fromages de chèvres frais.