



# BOURGOGNE ALIGOTE



DOMAINE PERNOT BELICARD



### CEPAGE

100% Chardonnay

### SOL

Les vignes âgées de 20 ans sont situées sur des terrains argilo calcaire.

### VINIFICATION / ELEVAGE

Macération en cuve pendant 12 à 24 heures, mis en fûts pour la fermentation alcoolique et malolactique. Batonnage une fois par semaine après la fermentation alcoolique et jusqu'au début de la FML. Elevage en fûts pendant 1 an jusqu'à la mise en bouteilles.

### DEGUSTATION

- Œil : La robe est discrète, d'un or pale.
- Nez : Très frais et minéral, le vin développe des arômes de fleurs blanches, pomme et citron jaune très vif.
- Bouche : Très énergique, ce vin réveille les papilles par des arômes de citron et pomme verte. Très belles notes d'agrumes.

Parfait avec fruits de mer, viande blanche en sauce, sauté ou curry d'agneau, asperges, poisson à l'oseille, fromages (chèvre ou comté). Il accompagnera très bien aussi les légumes vapeurs.

### GRAPE VARIETY

100% Chardonnay

### SOIL

The 20-year-old vines are located on chalky-clay soils.

### VINIFICATION / AGEING

Maceration in tank from 12 to 24 hours, put in barrels for the alcoholic and malolactic fermentation. Stirring of the lees once a week after the alcoholic fermentation and till the beginning of the FML. Raised in barrels during 1 year until the bottling.

### TASTING

- Colour : The dress is discreet, of a pale gold.
- Nose : Very fresh and mineral, the wine develops aromas of white flowers, apple and very lively yellow lemon.
- Mouth : Very energetic, this wine has aromas of lemon and green apple. Very beautiful notes of citrus fruits.

Perfect with seafoods, white meat in sauce, sauté or lamb curry, asparagus, fish in the sorrel, cheeses (goat or comté).

Very well with vegetables.