



**Aire de production**

Appellation régionale récoltée dans l'ensemble du territoire viticole de la Bourgogne. Le cépage Aligoté est un plant très ancien car il est connu en Bourgogne dès le XVIIe siècle. Celui-ci bénéficie de l'appellation Bourgogne depuis 1937. L'appellation compte 1 608,58 hectares.

**Origine**

Variées en raison de la diversité des aires viticoles (Saône et Loire : 154 communes, Côte d'Or : 91 communes, Yonne : 54 communes), les vignes plantées de ce cépage reposent généralement sur une assise calcaire, souvent mariée à des marnes et argiles. Le Bourgogne Aligoté est souvent un vin de coteau. Un peu d'altitude ne lui déplaît pas.

**Cépage**

100% Aligoté

**Vinification et élevage**

Vinification courte avec une fermentation rapide. Elevage en cuve inox.

**Notes de dégustation**

COULEUR : Or pâle.  
 NEZ : Très floral avec de charmantes notes d'agrumes.  
 PALAIS : Tendre et coulant sur des notes noisettées en finale.

**Accords mets et vins**

A savourer avec du jambon persillé, des escargots, des oeufs meurettes, du Beaufort. Pensez également à le consommer en apéritif, nature ou en Kir (environ 3/4 d'Aligoté et 1/4 de Crème de Cassis).

**Service**

11 à 12°C

**Potentiel de garde**

Il est préférable de consommer le Bourgogne Aligoté dans sa jeunesse. Il peut se conserver 2 ans environ.