

*Domaine Charles  
François & Fils*

## BOURGOGNE ALIGOTE

### VIGNOBLE

Age moyen : 35 ans  
Surface : 1.5 ha  
Cépage : Aligoté  
Rendement : 60hl/ha

### VINIFICATION

Vinification de 7 à 15 jours en cuve inox, élevage en foudre inox environ 10 mois.

### DEGUSTATION

**Oeil :** Or pâle

**Premier nez :** Le bourgogne aligoté est un vin blanc gourmand et florale.

**En bouche :** Ce vin énergique stimulera vos papilles.

### TEMPERATURE DE SERVICE

12 °C

### ACCORDS METS ET VINS

Il est le compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.

