



PETIT AIGLE

nantoux - bourgogne

COTEAUX BOURGUIGNONS BLANC



INTRODUCTION

Notre coteaux bourguignons est issu d'un assemblage de chardonnay et d'aligoté de nos jeunes vignes. Ce vin est l'expression mê du fruit du chardonnay et de la fraîcheur de l'aligoté.

TERROIRS

Côteaux calcaires, caillouteux et argileux,
Exposition Est / Sud-Ouest

VINIFICATION & ELEVAGE

Récolte manuelle, pressurage direct en grappes intactes, fermentation avec levures indigènes, élevé sur lies 65% en cuve ovoïde et 35% en fût pendant 10/11 mois avec un batonnage regulié.

DÉGUSTATION

Nez flateur de pêche jaune, de mandarine et de pierre sèches, bouche fraîche et charnue avec une belle finale sur l'écorce d'orange sur la longueur.

Température de service : 10/12 °

Garde : 2/3 ans

INFOS CLÉS

Cépage : Chardonnay et Aligoté

Appellation : Coteaux Bourguignons

Couleur : blanc

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

PETIT AIGLE

Vins de bourgogne en agriculture biologique
23 rue de la Gare 21190 - Nantoux, Bourgogne

