



BOURGOGNE ALIGOTE



Cépages

100% Aligoté

Terroir

Argilo-calcaire orientation Sud-sud Est



Viticulture

Les vignes sont travaillées en agriculture biologique depuis plusieurs générations. Notre attention se porte sur la terre, le ciel et les fruits sans utiliser de produit chimique de synthèse.

Age moyen des vignes : 60 ans

Rendement : 55 hl/ha

Vendanges manuelles en petites caisses

Vinification

Vendanges pressées et débourbées au froid

Fermentation en cuve



Elevage

En cuve

Production annuelle

1500 à 2000 bouteilles



Note de dégustation

Robe or pâle, limpide

Nez d'agrumes, fleuri et ananas

Franc, droit et fruité

Température de service : 8-10°

Garde

A déguster de suite et dans les 3 ans



Accord Mets & Vin

- . Gougères
- . Fromage de chèvre
- . Bulots
- . Escargots
- . Sardines

Conditionnement

Bouteilles de 75cl et Magnum 1,5L

Pour accéder à nos tarifs, merci de nous contacter

DOMAINE DE LA LUOLLE

**Impasse de la Luolle - 71390 MOROGES
06 21 86 05 27 /// domaine@laluolle.fr**