



## BOURGOGNE ALIGOTE

SUPERFICIE	43 ares.
AGE DES VIGNES	40 ans de moyenne sur les deux parcelles.
CÉPAGE	Aligoté.
SOL - EXPOSITION	Sol argileux - Vignes exclusivement situées dans la plaine de Pommard.
CULTURE	Taille « Guyot » - Lutte raisonnée.
VENDANGES	Machine avec vendanges en vert et tri si nécessaire.
VINIFICATION	Pressurage en vendanges entières - Elevage en cuve.
PRODUCTION	3 500 bouteilles par an.
TEMPS DE GARDE MOYEN	Entre 1 et 6 ans.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	Entre 8 et 12°C.

### ACCORDS METS/VINS

Escargots à l'ail, Andouillette, Jambon persillé, Cuisses de grenouilles...

Le Bourgogne Aligoté peut être bu également à l'apéritif, il est à servir frais nature ou avec la crème de cassis qui donne le traditionnel « Kir de Bourgogne ».

*Jean-Luc Joillot*

VITICULTEUR-RECOLTANT A POMMARD

6, rue Marey Monge – 21630 POMMARD – Tél. +33(0)3 80 24 20 26 – email : contact@domaine-joillot.com