

DOMAINE GERMAIN PÈRE & FILS

Saint-Romain, Bourgogne, France

BOURGOGNE ALIGOTE

✓ AOC	Bourgogne Aligoté
✓ Région	Bourgogne
✓ Région viticole	Côte de Beaune
✓ Décret	31 juillet 1937
✓ Type de vin	Vin sec tranquille
✓ Couleur	Blanc
✓ Cépages	Aligoté (100%)
✓ Elevage	Elevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille



Remarques : Le Bourgogne Aligoté est un vin blanc, tout en fraîcheur. Vin d'apéritif par excellence, il devient kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés et aux huîtres. Il est également un fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.

Une robe or soutenu, brillante. Nez vif et bien typé avec des arômes de vanille et de noisette légèrement miellée. Une attaque en bouche souple et ronde. Arômes complexes avec des senteurs de citron et vanille. Conservation entre 1 et 2 ans. Température de service : 11 à 12 °C.