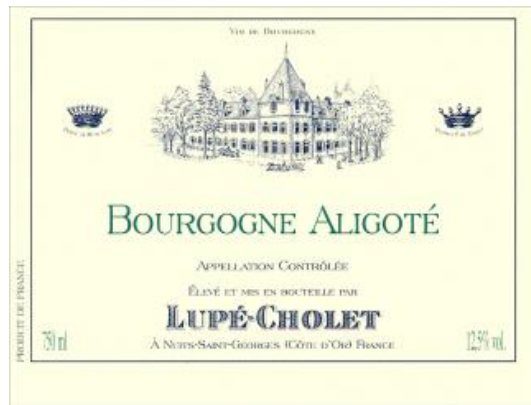


# LUPÉ-CHOLET



## BOURGOGNE ALIGOTÉ



### *Situation géographique et géologique*

Cette appellation provient de vignes situées sur l'ensemble de la Bourgogne, mais principalement en Côte d'Or et Saône-et-Loire. Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires.

### *Encépagement*

100% Aligoté

### *Vinification*

La vinification se pratique à la méthode traditionnelle bourguignonne, en cuves inox thermorégulées afin de conserver le fruit.

### *Elevage*

L'élevage continue dans les cuves pendant quelques mois sur lies afin que le vin s'étoffe tout en gardant son fruit.

### *Dégustation*

Belle couleur jaune paille brillante. Il développe un nez à la fois minéral et floral. En bouche, le corps présente des notes fruitées d'une nervosité contenue.

### *Suggestions gastronomiques*

Il accompagne les poissons, les fruits de mer simplement préparés ou la charcuterie fine. On le servira aussi à l'apéritif, seul ou en kir (crème de cassis). Servir à 10°/11°C.

### *Temps de garde*

2 à 3 ans.