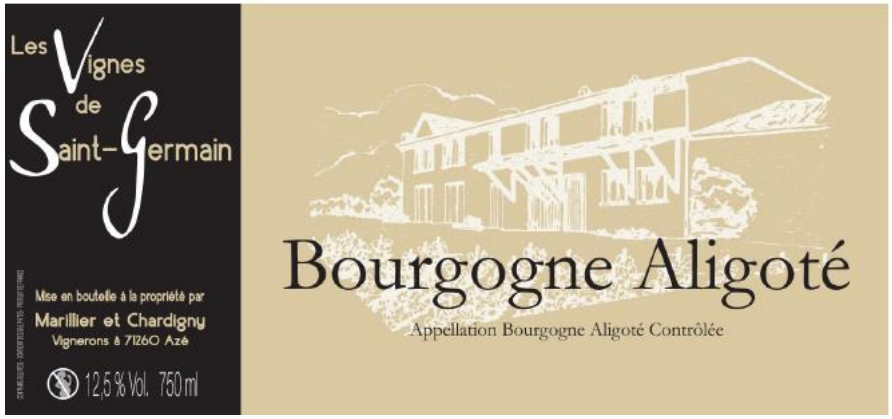
SOCIETE DES VINS DE PIZAY

BOURGOGNE ALIGOTE

Les Vignes de Saint Germain



L'appellation Bourgogne Aligoté est une appellation régionale qui s'étend sur toute la Bourgogne. Elle couvre environ 1250 hectares pour une production de 50 à 70.000 hectolitres en moyenne.

LE PRODUCTEUR
La famille Marillier exploite le domaine de ROCHEBIN depuis le début du siècle.
Ce domaine de 42 hectares se trouve sur la commune de AZE sur une colline au soleil levant. Les vignes de Rochebin sont d'anciennes propriétés de l'Abbaye de Cluny, qui, dès le Moyen Age produisaient des vins très appréciés des têtes couronnées de l'Europe entière qui pendant huit siècles fréquentèrent avec les pèlerins les vastes réfectoires monastiques de Cluny.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION
- Cépage : Aligoté
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Superficie : 5 ha
- Situation : coteaux exposition Est face à la plaine de la Saône
- Sol : argilo-calcaire du Jurassique

VINIFICATION
- Pressurage immédiat
- Fermentation en cuves thermo-régulées

ELEVAGE
- Soutirage précoce pour garder le fruit de l'aligoté
- Filtration sur terre de diatomées
- Passage au froid pour stabilisation tartrique
- Mise en bouteilles en mars

CARACTERISTIQUES DU VIN
Robe : or blanc à forts reflets verts
Nez : arômes frais rappelant le raisin, la pomme verte et le citron
Bouche : sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète. Il laisse une persistance aromatique agréable d'une belle finesse.

EVOLUTION ET DELAI DE CONSERVATION
Le Bourgogne Aligoté est suffisamment solide pour conserver ses caractères jeunes et fruités durant 3 à 4 ans. Il n'empêche que leur toute première fraîcheur est la plus appréciée.
Conditions de service : 9 à 10°. Servir dans un seau.

METS D'ACCOMPAGNEMENT
Le Bourgogne Aligot, conviendra parfaitement à l'accompagnement de mets ou préparations un peu salés ou épicés. Ces saveurs sont en partie effacées par la fraîcheur acide du vin. Quelques suggestions : charcuteries de campagne, fritures de poissons, andouillettes.