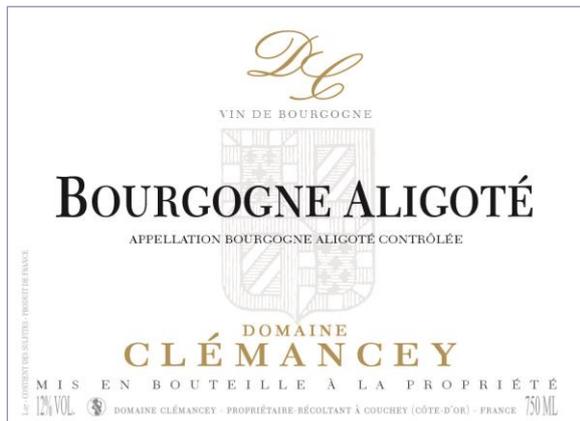


DOMAINE CLÉMANCEY

BOURGOGNE ALIGOTÉ



Superficie : 0.39 ha situé sur la commune de Couchey en lieu dit "les Auvonnes" et "les Longues Pièces"

Terroir : marne de Bresse

Cépage : Aligoté

Année de plantation : 1985 et 2001

Viticulture : culture raisonnée à la vigne sans herbicide, uniquement travail du sol par labours.

Production annuelle : 2000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles. Fermentation du moût et élevage en cuve inox. Mise en bouteille le printemps suivant.

DÉGUSTATION ET SERVICE :

Caractères des vins : vin blanc sec de couleur or blanc à reflets verts. Ses parfums frais et francs rappellent le raisin, la pomme verte et le citron.

Accord mets vins : il se déguste plutôt jeune et accompagne parfaitement les entrées, les charcuteries et les crustacés. Il est excellent en apéritif seul ou en "Kir" (accompagné de crème de cassis). Le Bourgogne aligoté est un des rares vins à amadouer les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Il est également un fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.

Domaine CLÉMANCEY
33 Rue Jean Jaurès - 21160 COUCHEY
Tél : 03 80 59 87 41 / 06 36 36 88 61

contac@domaineclemancey.com – site : www.domaineclemancey.com