



Domaine des As

La nature pour terrain de jeu

## BOURGOGNE ALIGOTE

Vin Blanc  
AOP



**Cépages :** Aligoté

**Vignoble :** Vignes âgées d'environ 40 ans

**Terroir :** Sols Argilo-Calcaire peu profond



**Viticulture :** Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.

**Surface :** 0.60 ha

**Rendement:** 60 hL/ha

**Récolte :** La récolte de cette cuvée est effectuée à la machine. 12%.vol



**Vinification :** Pressurage lent avec pressoir Pneumatique débourbage 48h pas trop serré puis fermentation thermo-régulée 18 C°.

**Elevage :** Sur lies fines 10 mois en cuve inox.



**Note de dégustation :** Vin fin et frais sur des notes acidulées

**Production annuelle :** 19 hL

**Accords :** Parfait pour l'apéritif, fruits de mer et poissons



**Disponibilité:** 0.75 L bouteilles en stock

**Garde :** A boire dans les 3 à 4 ans

**Servir à 8°C et 10 °C**



Domaine des As - 1045 Route des As 71260 Péronne

Tel : 06.49.16.64.14 / 06.82.41.25.98

domaine.des.as@orange.fr

www.domainedesas.fr

www.facebook.com/domainedesas.peronne

