



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

