



DOMAINE  
**GUY BOCARD**  
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT



## Fiche Technique

### Bourgogne Aligoté

#### « Les Chanterelles »

Vin blanc sec, issu du climat « Les Chanterelles » situé sur le terroir de Meursault. Vignes âgées de 50 ans, en conversion Biologique.

Cépage : 100% Aligoté

Exposition et terroir : Parcelles exposées Sud / Sud-Est composées de sols argilo-calcaires, situées à une altitude de 230 mètres.

Vinification et élevage : Ce vin a été élevé sur lies fines 18 mois, dont 12 mois en fût de chêne. Nous utilisons des pièces bourguignonnes de plusieurs vins, sans apport de bois neuf.

Notes de dégustation : robe or pâle et cristalline, joli bouquet floral et fruité à la fois. En bouche nous retrouvons des arômes de pomme fraîche, c'est un vin tendre avec des notes noisettées qui se déclarent en finale. Le boisé apporté par l'élevage en fût est bien intégré. Très beau volume en bouche pour cet aligoté !

Accords et service : A servir entre 12 et 13°C, c'est un vin d'apéritif par excellence. Toutefois, il accompagnera également à merveille les poissons grillés, les fruits de mer, mais également certains fromages comme le fromage de chèvre. En été, il amadouera vos salades composées! Ce vin se conservera entre 6 à 8 ans dans une bonne cave à température constante.

Bonne dégustation !