

MARQUE	M DE LIGNY
Appellation	Bourgogne Aligoté
Couleur	Vin blanc
Millésime	2015
Cépage	Aligoté
Situation géographique	Les raisins sont produits dans l'ensemble du vignoble bourguignon.
Sol	Le sol est composé de craie et de calcaire.
Vinification	Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermo-régulées à 18°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 6 à 10 mois en cuves inox.
Couleur	Robe or clair lumineuse.
Nez	Joli nez de fruits blancs et d'agrumes.
Bouche	La bouche est d'une grande fraîcheur, précise avec une finale acidulée et friande.
Température de Service	11-12°C
Potentiel de garde	A boire dans les 2 ans.
Accord mets et vins	En apéritif, il devient Kir avec de la Crème de Cassis. Sa fraîcheur et son fruité s'accordent aussi parfaitement aux poissons grillés, huîtres ou simplement aux salades, taboulés ou fromages de chèvres.

