



Domaine de la Monette

Aligoté



Zona:	Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	100% Aligoté
Terreno:	Calcareo
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Inox e botti di rovere (30% nuove)
Fermentazione:	Malolattica
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	8°-10°
Solfiti totali:	68 mg/L

Vino autoctono della Borgogna, questa cuvée è prodotta da vigne di più di 60 anni ... un vero giovincello!

Colore giallo pallido per questo vino leggero ed aromatico che offre sentori puliti di fiori bianchi con lievi note agrumate che finiscono nella pietra focaia. Minerale e sapido, di lunga persistenza.

Per veri amatori del vitigno!

Abbinamenti

Perfetto in aperitivo, si accompagna ad antipasti, verdure, pesce crudo e grigliato



▪ Guida Hachette 2016: 1 citazione



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**