



**MAISON  
ARNAUD BOUÉ**

**BOURGOGNE  
FRANCE**

## **BOURGOGNE ALIGOTÉ**

Nous avons la chance de bénéficier de grappes d'Aligoté Doré. Le cépage Aligoté, qui connaît une renaissance récente, a en effet une mutation génétique plus mûre, plus « dorée » et plus riche. Nous avons donc choisi de le valoriser par un élevage noble et de le considérer comme un « grand vin de Bourgogne ». A faire découvrir lors d'une dégustation à l'aveugle, piège garanti !

Vinification et élevage : Raisins pressés entiers. Débourage statique à froid, puis fermentation en fûts. Élevage 10 mois. L'élevage est réalisé en fûts, non-neufs, ce qui permet d'apporter un boisé léger et élégant. Filtration douce et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : A la dégustation, le nez est riche, avec des arômes de citron vert, de fleurs entêtantes et un léger boisé. La bouche est grasse, acidulée, ce qui lui donne un équilibre peu commun et cette originalité.

A déguster à l'apéritif, casse-croûte entre amis, dos de Sandre à la réglisse.

Cépage : 100% Aligoté

Production moyenne : 2000 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.



---

**SAS ARNAUD BOUÉ**

**SOCIÉTÉ AU CAPITAL DE 358 000€, IMMATRICULÉE 820 754 596 RCS DE DIJON**

**APE : 4634Z - SIRET : 820 754 596 00022 - TVA : FR86820754596**