

**Domaine**

**Edmond CORNU & FILS**



## “Bourgogne Aligoté”

*La Côte de Beaune- Aligoté*



**DIRECT BODEGA**

[www.directbodega.com](http://www.directbodega.com)

[info@directbodega.com](mailto:info@directbodega.com)

Facebook: [lallierdirectbodega](#) Twitter: [@directbodega](#)

EL ABUSO DEL ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD. CONSUMIR CON MODERACIÓN

**Calificación** Regional

**Región** La Côte de Beaune

**Varietal** Aligoté

### **Origen**

La viña de aligoté esta plantada en el clos de Meix Gobillon, junto a los edificios de la explotación. Es de tierra ligera marrón oscura sobre grava. La viña, plantada en 1962, goza de un micro clima particular: limita al sur con el cauce de un río pequeño, y, estando acotada por muros y edificios aprovecha al máximo de su exposición al sol, para la mejor maduración.

### **Vinificación**

La vendimia, realizada a mano, se prensa lentamente en prensa neumática para la extracción del mosto. Este pasa a las cubas inox termorreguladas para su fermentación alcohólica. Las temperaturas de fermentación están muy controladas para optimizar sus cualidades organolépticas. Después se realizará la fermentación maloláctica. El aligoté tendrá su crianza sobre lías, en cubas inox hasta su puesta en botella.

### **Degustación**

De color amarillo pálido, brillante.  
En nariz aromas florales y cítricos.  
En boca es exquisito y seductor, aportando frescor a su bouquet.

### **Maridaje**

Este Bourgogne Aligoté se toma desde el aperitivo. Acompaña muy bien, embutidos, mariscos y pescados. Armoniza con quesos de cabra y azules. Junto con cassis obtendrá un delicioso Kir.

**Temperatura de servicio:** 8° C

**Tiempo de conservación:** De 3 a 5 años