



---

---

# ALIGOTÉ

---

---



L'Aligoté du **Domaine Gille** est vendangé à la main. Le jus, extrait des grumes à basse pression, est directement mis en barriques. Il est doucement bâtonné durant la fermentation afin de respecter le travail des levures indigènes. Cette méthode naturelle permet de révéler le fruit et la fraîcheur de ce cépage. Comme pour nos autres vins nous n'utilisons pas d'intrants œnologiques.

## TERROIR

Climat: Comblanchien "Les Chênes"  
Plantation: Terre argilo-calcaire - 10 000 pieds/ha – rendement: 60hl/ha.  
Culture: sol labouré et non désherbé, taille : Guyot, pas de pesticides

## NOTES DE DÉGUSTATION

Température: service entre 6°C and 8°C (42°F – 50°F)  
Couleur: Jaune clair  
Nez: Premier nez très fruité, avec des notes d'agrumes, citronnées.  
Bouche: Un bel équilibre entre la minéralité naturelle de ce cépage et les arômes de fruit apporté par une bonne maturation avant vendange.  
Potentiel: 5 ans

## ACCORD METS & VINS

A l'apéritif, accompagné d'un fond de liqueur de cassis, c'est le vin blanc du véritable kir. Sa minéralité conviendra parfaitement en accompagnement de fruits de mer, ou poissons. Il se marie bien aussi avec de la charcuterie ailée, ou encore du fromage

✓ Alcool:	<b>12%</b>
✓ Sol:	<b>Argilo-calcaire</b>
✓ Variété:	<b>100 % Aligoté</b>
✓ Appellation:	<b>A.O.C. Bourgogne Aligoté</b>

## Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

[www.domainegille.fr](http://www.domainegille.fr) - [contact@domainegille.fr](mailto:contact@domainegille.fr) - tel: +33 (0) 380 62 94 13