



DOMAINE BESANCENOT

Bourgogne Aligoté

- ✚ **Région** : Bourgogne
- ✚ **Niveau** : A.O.C Bourgogne Aligoté
- ✚ **Appellation** : Bourgogne Aligoté
- ✚ **Couleur** : Blanc
- ✚ **Cépages** : 100% Aligoté
- ✚ **Alcool** : 12%
- ✚ **Contenance** : Bouteille de 75cl
- ✚ **Classification** : Domaine certifié HVE



La maison Besancenot est un domaine familiale présent depuis plus de cinq générations. Les vins sont élaborés traditionnellement avec des méthodes ancestrales alliant savoir-faire et modernité. D'ailleurs la critique primée Canadian Wine Natalie Maclean a parlé de leur « belle complexité » et de leur « finesse du vieux monde ».



Culture raisonnée, vendanges mécaniques, Vinification longue à basse température fermentation malolactique, élevage de 12 mois en cuve inox.

Bouchonnage : Bouchon DIAM



Robe or blanc à fort reflet verts



Notes fraîches qui rappellent le raisin, la pomme verte, le citron.



Dominante acidulée sont bien complétées par une souplesse discrète mais suffisante. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse.



Température de service : entre 5° et 7°

Temps de garde : 3 ans



Apéritif pour « Kir », fruits de mer, coquillages