

— D O M A I N E — MALDANT PAUVELOT — C L A S S I Q U E

BOURGOGNE ALIGOTE

Appellation:	Bourgogne	% par volume :	12,5%
Couleur :	Blanc	Gamme :	Classique
Région :	Côte de Beaune	Bouteille :	Standard
Cépage :	Aligoté	Teinte :	Feuille morte
Sol :	Argilo-Calcaire	Bouchon :	Liège
Granulosité :	Faible	Conditionnement :	Carton

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Potin de Bourgogne

Le Kir, cocktail à base de Bourgogne Aligoté et de crème de Cassis, doit son nom au Chanoine Félix Kir, député maire de Dijon de 1945 à 1968.

Un opposant l'apostrophe en ces mots : Dis donc Kir, tu parles toujours de ton bon dieu, et pourtant, on ne l'a jamais vu, tu es sûr qu'il existe ? Réponse cinglante du Chanoine : Et mon c..., tu l'as jamais vu, et pourtant, il existe !



Couleur

Jaune pâle aux reflets verts, brillants et limpides

Nez

Aromatique, fin et frais, empruntant quelques effluves de Sauvignon, très fruité avec une note de pierre à fusil.

Bouche

Attaque franche, avec une acidité ferme, très belle fraîcheur légèrement iodée.

Elevage

Pressurage à l'abri de l'air, le cépage étant très sensible à l'oxydation. Les moûts sont filtrés avant fermentation puis élevage en cuve pendant 6 mois sur lies.

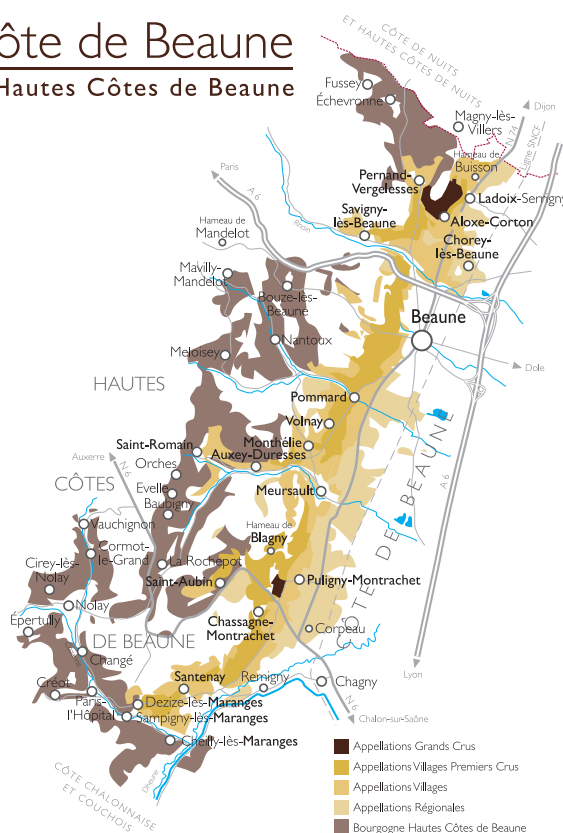
Accord mets et vin

Idéal pour une saucissonnade entre amis (jambon persillé) ou sur un plateau de fruits de mer.

Temps de garde en cave

1 à 3 ans, vin à boire jeune.

Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune



Domaine

24 Grande Rue 21200 Chorey-les-Beaune • FRANCE • TEL+33 (0)3 80 24 14 15

accueil@domaine-maldant.com

MALDANT-PAUVELOT