

## Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



## **Bourgogne Aligoté Domaine Giraudon**

**Appellation:** BOURGOGNE ALIGOTE

Cépage : Aligoté

**Région:** Bourgogne

**Vinification:** La maîtrise des températures pendant la fermentation et la vinification n'ont d'autres but que de favoriser l'expression du potentiel aromatique et gustatif accumulé dans les raisins. Pour en faire des vins authentiques, naturels et typés issus de terroirs privilégiés (marnes argilo-calcaires, Kimméridgiens).

Garde: Garde de 1 à 2 ans

**Dégustation :** Une jolie robe jaune pâle et brillante, dense et fin au nez avec une note vive et minérale. A la dégustation, l'attaque est tendre. Une présence citronnée se distingue tout en longueur, qui est très plaisant.

**Accords:** Vin sympa entre amis à l'apéritif. Accompagnera très bien entrées et plateau de fruits de mer

**Producteur :** La maison Giraudon est une exploitation familiale de plusieurs générations implantée à Chitry-le-Fort sur 23 hectares. Chitry-le-Fort est une très ancienne commune viticole de l'Auxerrois. Elle a reçu en 1993 le droit d'identifier ses vins sous le nom de Bourgogne Chitry. On y trouve des vins blancs, rouges et quelquefois rosés, aux côtés d'un Bourgogne Aligoté remarquable. Le vignoble de Chitry occupe les coteaux qui entourent la vallée où se trouve le village. L'exposition: Nord, Nord-Ouest / Sud, Sud-Est. Ces côtes appartiennent à l'étage jurassique Kimmeridgien supérieur et moyen, argilo-calcaire et très favorable à un vignoble de qualité. Nous sommes ici à deux pas de Chablis, dans le même canton.