

Millebuis

BOURGOGNE ALIGOTÉ Sable



CÉPAGE

Aligoté.

VIGNES

Nos vignes sont réparties sur différentes petites parcelles de la Côte Chalonnaise. Elles puisent dans un sol limono-sablonneux toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Aligoté "Sable".

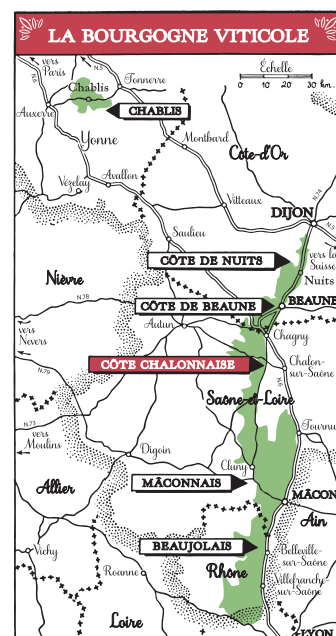
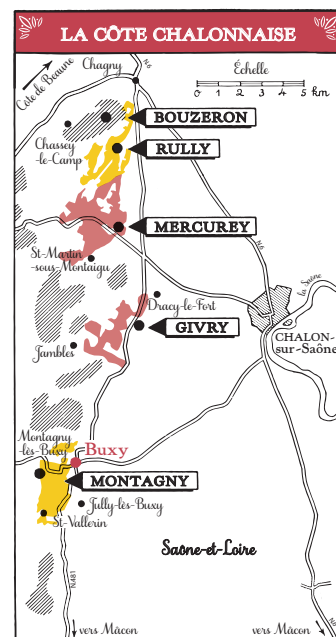
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection parcellaire. Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourage étudié pour rechercher l'intensité des arômes. Fermentations alcoolique et malo-lactique menées en cuves inox pour préserver l'expression aromatique du vin. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Issu d'une terre sablonneuse, ce vin à la robe cristalline révèle un beau nez d'agrumes. La bouche est croquante et élégante. Une expression gourmande du cépage Aligoté.

Température de service : 11 - 13°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise