

Olivier Morin

Bourgogne Aligoté



 Blanc


 200m

 100% Aligoté

 à boire dès maintenant

 Semi-continental

 12,5°

 Marnes argilo-calcaires de l'étage Kimméridgien (Jurasique supérieur)

Olivier Morin

Vinification élevage

Sans intrants, dans le respect de chaque millésime (levures indigènes etc.). Réception de vendanges par tapis à bandes dans un pressoir pneumatique. Des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie. Fermentation alcoolique et malolactique en cuves. Utilisation des lies de levures pour un élevage de 6 à 12 mois. Stabilisation naturelle du vin en gros volume.

Conseils de dégustation

Servir à 10°C

Dégustation

Grande finesse, pureté immédiate et transparente des arômes, une bonne minéralité en même temps qu'une impression onctueuse sur un volume harmonieux
Prêt à boire.

Accord mets-vins

Apéritif, produits de la mer (huitres...), jambon persillé.