SYLVAIN DUSSORT
VITICULTEUR A MEURSAULT-FRANCE

BOURGOGNE
ALIGOTE

Cépage	100% aligoté
Couleur	Blanc
Région de production	BOURGOGNE - Côte de Beaune -
Lieu de production	MEURSAULT Appellation d'Origine Contrôlée

Ce vin, issu de parcelles situées sur le village de Meursault et à sa périphérie, est produit sur des terres argileuses et sur gravier.
Cet Aligoté, un peu atypique pour son appellation, n'a pas la vivacité que l'on peut trouver habituellement ; on dit qu'il « chardonne » : rond, gras, avec une très légère acidité.

Les vignes, sont d'âges très différents de 35 ans à plus de 80 ans.

Les raisins sont vendangés à la main.

Elevé sur lie, en cuve pour garder tout leur fruit, la mise en bouteilles s'effectue entre 12 et 14 mois.

Ce vin se déguste jeune afin d' apprécier son bouquet floral et fruité (1 à 3 ans.)

Il accompagnera des mets ou préparations soit un peu salées ou épicées ;
Quelques suggestions : gougères,escargots de bourgogne, jambon persillé.