

MJR

MAISON JOBLOT REVENU

BOURGOGNE ALIGOTE BIO 2023

LE JARDIN DU RENARDEAU

Cépage : Aligoté

Millésime : 2023

Taux d'alcool : 12,5 % Vol

Certification : Biologique

Potentiel de garde : 1 à 5 ans

Méthode de vinification :

Pressurage direct, puis vinification en cuve inox et demi-muids de plus de 3 ans. Élevage dans les mêmes contenants. Mise en bouteille en mai 2024, selon les phases lunaires.



Dégustation :

Arômes : Fruits à noyau, pêche, fruits mûrs.

Saveur : Une première impression fraîche en bouche, avec une belle plénitude grâce à la maturité des raisins au moment de la récolte.

Accords mets et vins :

- Brillat Savarin, fromage typiquement bourguignon
- Fromage de chèvre
- Huîtres
- Poulet à la crème et aux champignons

3 RUE DU MEIX PELLETIER
21190 PULIGNY-MONTRACHET
CONTACT@JOBLOT-REVENU.COM

