



Monthelie Douhairet Porcheret



## Bourgogne aligoté

**Situation :** Sur l'appellation Monthelie dans la « Combe d'Anay »

**Production :** 1800 bouteilles

**Caractère :**

Le bourgogne aligoté est un vin blanc, tout en fraîcheur, comme la brise du printemps. Bon enfant, un rien impertinent, fruité, il s'habille d'or pâle. Son bouquet est floral (acacia, aubépine) et fruité (pomme). En bouche, ce vin tendre et coulant désengourdit les papilles sur des notes noisettées qui se déclarent en finale.

**Conseil du sommelier :**

Vin d'apéritif, il devient kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres tout comme aux effluves fortes des fromages de chèvre. Plus simplement, le Bourgogne aligoté est un des rares vins à amadouer les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Il est également un fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.

**Température de service :** 11 à 12°C

**Conservation :** A boire sur la jeunesse, 2 à 3 ans