

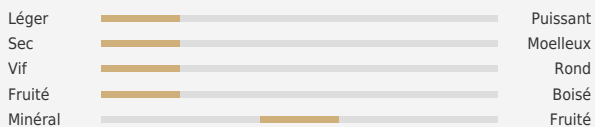


BOURGOGNE ALIGOTÉ

PRODUIT

Issu des collines bourguignonnes, le cépage Aligoté est un trésor régional souvent éclipsé par le Chardonnay, mais qui révèle ici toute sa fraîcheur et sa vivacité. Le Bourgogne Aligoté de la Maison Joseph Drouhin est un vin droit, croquant et délicatement fruité. Il offre des arômes d'agrumes comme le citron et le pamplemousse, accompagnés de subtiles notes florales et d'une légère touche minérale. En bouche, sa belle acidité naturelle apporte tonicité et équilibre, tout en conservant une grande finesse. C'est un vin idéal pour l'apéritif, mais aussi un excellent compagnon des fruits de mer, des huîtres ou de plats légers. Servi frais, il incarne parfaitement le style Drouhin : précis, pur et respectueux du terroir.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bourgogne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Aligoté