



# Château de Chamilly

VERONIQUE DESFONTAINE & SES FILS  
EX NIHILO NIHIL

## Fiche technique BOURGOGNE ALIGOTÉ

### LA VIGNE

Type de Sol : argilo-calcaire (marnes)

Exposition : Sud

Altitude : 360 m

Cépage: Aligoté

Age de la vigne: 70 ans

Superficie : 1.5 hectares

Rendement moyen: 55 hl/ha

Production moyenne: 14000 Billes



### LE VIN

#### Elaboration :

Vendanges et transport en contenant de faible volume.

Débouillage 12 à 24 heures après pressurage. Maîtrise des températures de fermentation.

Fermentations et élevage en cuve, filtration avant mise en bouteille.

#### Dégustation :

La robe est brillante et pâle. Le nez est floral et minéral. La bouche est fine, cristalline et dynamique.

Vin frais et équilibré.

#### Accord met/vin :

L'aligoté se boit traditionnellement nuancé d'une touche de crème de cassis de dijón. Vous l'apprécierez très bien nature à l'appétitif ou avec un plateau de fruits de mer.

71510 CHAMILLY / tél. 00 33 (0)3 85 87 22 24 / Fax 00 33 (0)3 85 91 23 91 / port 00 33 (0)6 07 87 00 96

Site: [www.chateaudechamilly.com](http://www.chateaudechamilly.com)

Email : [contact@chateaudechamilly.com](mailto:contact@chateaudechamilly.com)