

DOMAINE  
Henri  
Delagrange

**BOURGOGNE ALIGOTE**

Appellation régionale de Bourgogne.  
Ce cépage bénéficie de l'appellation Bourgogne depuis 1937.  
Vins blancs exclusivement.  
AOC produite dans toute la Bourgogne, elle a trouvé sa terre de prédilection dans quelques coteaux des Hautes-Côtes de Beaune.

**Notre Bourgogne Aligoté :**

**Superficie :** 1 hectare 06  
**Cépage :** Aligoté  
**Exposition :** en haut d'un plateau calcaire sur la commune de Bouze-les-Beaune.  
**Densité :** 10 000 Pieds à l'hectare  
**Age de la vigne :** 15 ans  
**Sol :** Argilo-calcaire  
**Vendanges :** mécaniques  
**Production :** 10 000 bouteilles  
**Temps de garde :** 1 à 3 ans

**Vinification :**

**Pressurage :** pneumatique après clarification, fermentation en cuves inox thermorégulées.  
**Elevage :** 10 mois

**Dégustation :**

De couleur or-blanc, il se distingue en bouche par son fruité d'où émanent des parfums de pommes vertes, de coings légèrement citronnés et d'aubépine.

**Gastronomie :**

Il accompagnera très bien un jambon persillé, les grillades ou friture de poissons, les andouillettes, les fruits de mer, et les salades.  
Et n'oublions pas de citer le Kir en apéritif.  
Température de service : 11 à 12 °C