



Producteur : LUCIEN ET FANNY ROCAULT

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 45.25 \$

Appellation : Bourgogne Aligoté

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Lucien et Fanny Rocault

Géologie du sol : Argilo-calcaire

Superficie : 4000 pieds

Encépagement : Aligoté (100%)

Âge moyen des vignes : 20 ans

Vinification : Vinifié et élevé intégralement en cuve afin de garder sa fraîcheur, l'Aligoté est connu et reconnu en Bourgogne pour sa convivialité et sa facilité.

Élevage : en cuve

Aspect visuel : Quasiment cristalline. Jolie robe limpide et brillante

Aspect gustatif : Une belle attaque en bouche qui demeure fruitée, avec une certaine vivacité qui procure à ce vin une belle fraîcheur.

Aspect olfactif : Plaisant et expressif aux notes fruitées, les arômes de pêche blanche sont bien présents.

Accord vin et mets : Il sera également accompagner à merveilles mâchons et casse-croûte.

Le domaine :

La Famille Rocault est installée au coeur de la Bourgogne depuis 18 générations et cultive la vigne avec rigueur et passion.

Le vin c'est la vie... c'est pourquoi nos vignes sont certifiées Agriculture Biologique. Loin des vins standards, c'est avec cœur et détermination que nous œuvrons toute l'année afin de faire naître un vin qui reflète au mieux son terroir et son cépage.

Nous sommes situés dans le magnifique village de Saint-Romain où il fait bon vivre auprès de son vignoble et de ses falaises et c'est avec grand plaisir que nous vous attendons pour une dégustation.