



Producteur : Domaine Duvert

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 35.25 \$

Appellation : Bourgogne Aligoté

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bourgogne

Nom du propriétaire : Anne-Sophie et David Duvert

Géologie du sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Aligoté (100%)

Âge moyen des vignes : 25-45 ans

Vinification : Remplissage par tapis, pressurage doux et lent à faible pression pour préserver les arômes. Levures indigènes, peu d'interventions en cuve inox thermos-régulées.

Élevage : 8 mois sur lies en cuve inox

Aspect visuel : Jaune pâle aux reflets verts, vin limpide et brillant

Aspect gustatif : Minérale et ciselée, finale saline

Aspect olfactif : Très délicat sur des notes florales et beurrées

Le domaine :

Vin avec beaucoup de pureté et de précision, beau potentiel de garde