

Millebuis

BOURGOGNE ALIGOTÉ *Silex*



CÉPAGE

Aligoté.

VIGNES

Nos vignes sont réparties sur différentes petites parcelles de la Côte Chalonnaise. Elles puisent dans un sol de silex toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Aligoté "Silex".

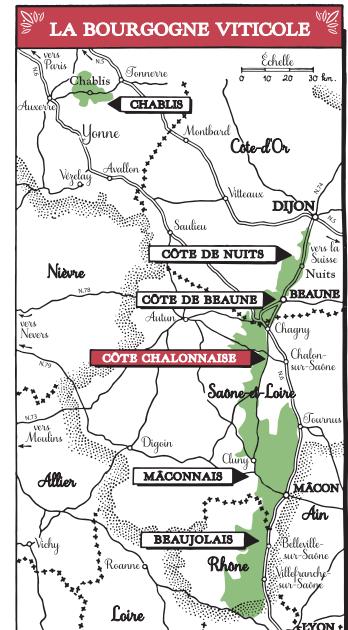
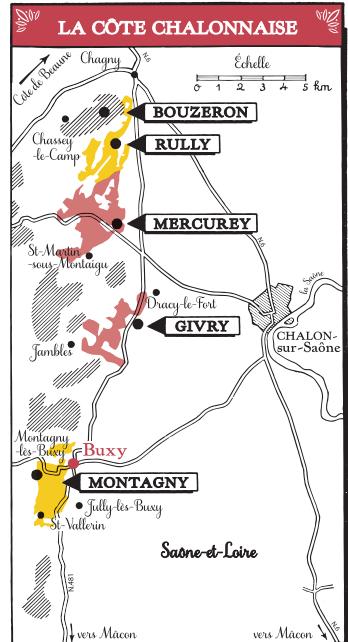
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Selection parcellaire. Récolte des raisins à parfaite maturité. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Débourbage étudié pour rechercher l'intensité des arômes. Fermentations alcoolique et malolactique menées en cuves inox pour préserver l'expression aromatique du vin. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Issu d'une terre de silex, ce vin à la robe or pâle révèle une belle minéralité. La bouche est ciselée, fraîche et florale. Une expression gourmande du cépage Aligoté.

Température de service : 11 - 13°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise