



DOMAINE MAREY

MEUILLEY - NUITS SAINT GEORGES

BOURGOGNE ALIGOTE



CÉPAGE :

Aligoté

VINIFICATION :

Pressurage et débourbage 2 à 3 jours plus tard, le vin repose plus de 20 jours en fermentation avant la mise en fûts de 12 mois.

CARACTÈRE DES VINS :

C'est un vin blanc léger, de couleur or blanc à forts reflets verts avec une pointe de perlant qui donne sa fraîcheur. Ses parfums frais et francs sont complexes en petits fruits rouges de la région. A la dégustation, sa vivacité acidulée est bien complétée par une souplesse discrète. Il laisse une persistance aromatique agréable d'une belle finesse.

SITUATION :

Sur la partie la plus à l'Est de la côte, ayant des sols argileux profonds.

DURÉE DE CONSERVATION :

Il est suffisamment solide pour conserver son caractère jeune et fruité durant 4 à 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

Servir frais entre 9 et 10°C..

GASTRONOMIE :

Il convient pour des mets un peu salés ou épicés, légèrement gras : Charcuteries de campagne - fritures - andouillettes - fruits de mer - fromages de chèvres.

DOMAINE MAREY

12/14 rue Gabriel Bachot - 21700 Meuilley - Tél. : 03 80 61 12 44 - Mobile : 06 86 38 74 51 - contact@domaine-marey.com
www.domaine-marey.com