



ALIGOTÉ

PEISSY-GENÈVE AOC – 50CL

Origine	AOC Genève, Peissy
Altitude	400-500 m
Terroir	Molasse, terre argilo-limoneuse
Cépage	Aligoté
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	80 hl/ha
Vinification	Vendangé début octobre Vinification traditionnelle
Degré alcoolique	13.5% vol.
Aspect	Jaune pâle, cristallin
Nez	Arômes d'amandes, de noisettes et d'agrumes
Bouche	Long en bouche, riche, rond
Gastronomie	Vin d'apéritif qui accompagne aussi à merveille les entrées de poisson et les plats de champignons sauvages
Consommation	Dès maintenant et pendant 2-3 ans
Température de service	8-9°C

