

Bourgogne Aligoté



AOC MEURSAULT, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domein: JM Bouzereau

De familie Bouzereau is al 10 generaties lang actief in de wijnbouw in Meursault. Jean-Marie Bouzereau leidt al 20 jaar lang dit familiedomein. Zijn beide grootvaders waren actief in de wijnbouw in Meursault & Volnay en hebben hem zo hun savoir-faire doorgegeven. Na zijn studies op de cfppa de Beaune, heeft hij gedurende 6 maand stage gelopen in de Verenigde Staten en vervolgens in Australië. Na deze verrijkende ervaringen heeft hij zich in 1994 in Meursault gevestigd en is hij zijn vader opgevolgd.

Oppervlakte: 9 ha

Druivensoorten: 100% Aligoté

Vinificatie:
Traditionele vinificatie.

Rijping:
6 maanden op inox vaten.

Degustatie notities:
Fijne en heldere neus, typisch voor Aligoté. Aroma's van hazelnoten en verse boter. De mond is rond en fris met toetsen van citrusvruchten.

Serveersuggesties:
Oesters, zeevruchten, vis, charcuterie en als aperitief.

Alcoholgehalte: 12,5%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Bourgogne Aligoté



AOC MEURSAULT, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2017

Domaine: JM Bouzereau

La famille Bouzereau est implantée à Meursault où elle cultive la vigne depuis plus de 10 générations. Jean-Marie Bouzereau s'est installé il y a une vingtaine d'années en reprenant une partie du domaine familial. Avec ses 2 grands pères Vigneron, l'un sur Meursault et l'autre sur Volnay, Jean-Marie Bouzereau est riche d'une patrimoine familial de la vigne et du vin. Après ses études au cfppa de Beaune, il décide de partir faire un stage dans un domaine viticole aux Etats-Unis pendant 6 mois, puis dans un domaine australien. Enrichi par ces expériences diverses et par de nombreuses rencontres, il s'installe à Meursault en 1994 à la



Superficie: 9 ha

Cépages: 100% Aligoté

Vinification:
Vinification classique.

Elevage: 6 mois en cuve inox.

Notes de Dégustation:

Le nez fin et vif typique de l'Aligoté. Arômes de noisettes et de beurre frais. Bouche ronde et fraîche, sur des notes d'agrumes.

Accords Mets:
Huitres, fruits de mers, poissons, charcuterie et apéritif.

Taux d'alcool: 12,5%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12