



ARMELLE ET BERNARD RION · BURGUNDY

Bourgogne Aligoté

Vino fresco e agrumato, ottimo con frutti di mare.

PRODUCTION AREA	Côte de Nuits e Côte de Beaune
GRAPE VARIETY	100% Aligoté
VINTAGE	2023
HARVEST	Vendemmia manuale
AGEING	6 mesi sui lieviti in acciaio inox
AGEING POTENTIAL	Da 1 a 3 anni
SERVING TEMPERATURE	16° – 18°C

WINEMAKING

- Fermentazione alcolica: In vasche di acciaio inox

NOSE

- Agrumi
- Frutti esotici
- Fiori bianchi (Acacia)
- Profumo fresco e aromatico, tipico del vitigno

PALATE

- Bocca precisa, fresca e piacevolmente citronata

FOOD PAIRING

- Frutti di mare
- Pesce alla griglia
- Salumi