

DOMAINE DUCHESNE FRÈRES



LE DOMAINE ?

Transmis depuis quatre générations, notre domaine incarne un authentique héritage familial. Dirigée par David Duchesne, notre équipe perpétue la tradition avec passion. Chaque bouteille raconte l'histoire de notre domaine et de la prestigieuse Côte Chalonaise.

Vinification :

Les vendanges sont mécanisées, suivies d'une table de tri moderne pour sélectionner les raisins les plus qualitatifs et les préparer à la fermentation. Ces raisins ont été préparés pour le pressurage (lent à faible pression) et subissent un débourbage à froid pendant 24 à 48 heures. Le vin est élevé en cuve.

Dégustation :

Ce vin possède une robe jaune pâle aux reflets verts. Son nez frais dévoile des arômes de fleurs blanches, de pomme verte et de citron. En bouche, il offre une belle vivacité avec une acidité rafraîchissante et une minéralité subtile.

Accords mets et vins :

Idéal en apéritif, il se marie également parfaitement avec les fruits de mer, les poissons grillés et les salades estivales.

BOURGOGNE ALIGOTÉ



Région : Bourgogne
A.O.C : Bourgogne
Cépage : Aligoté
Couleur : Vin Blanc
Sol : Argilo-Calcaire