

# Joaquim Dias

## Bourgogne Aligoté

*Robe jaune claire brillante.  
Nez intense de fruits jaunes, de mirabelle et de miel.  
Bouche à la fois ronde et sapide sur un fruit mûr,  
saveurs de fruits jaunes confirmées et délicate  
touche beurrée.*



**APELLATION :** Bourgogne Aligoté

**COMMUNES :** Givry, Mellecey et Saint Mard de Vaux

**COULEUR :** Blanc

**CÉPAGE :** Aligoté

**SURFACE :** 0.25 ha

**PRODUCTION MISE EN BOUTEILLE :** 2500 bouteilles

**ANNÉE DE PLANTATION :** De 1999 à 2012

**NATURE DU SOL :** Argilocalcaire, terre à silex

**RÉCOLTE :** Manuelles dans les vieilles vignes et mécanique dans les jeunes vignes

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Vendange égrappée, débourage de 24h, levurage et fermentation alcoolique en cuve inox, élevage de 10 mois sur lies fines en cuve inox

**POTENTIEL DE GARDE :** 2-3 ans

**SUGGESTIONS D'ACCORD METS-VINS :** Apéritif par excellence, gravelax de saumon

21, rue de Grapigny, 71640 Mellecey

☎ +33 (0)3 85 45 26 77 ☎ +33 (0)6 10 60 28 03

[www.joaquim-dias.fr](http://www.joaquim-dias.fr)