






MOILLARD GRIVOT

Dénomination :	Bourgogne Aligoté
Millésime :	2015
Cépages :	100% Aligoté
Vinification :	Vendanges mécaniques. Vinification traditionnelle. Les raisins sont pressés à l'arrivée à la cuverie. La fermentation alcoolique se déroule en cuves inox thermostatées à 18°C. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 6 à 10 mois en cuves inox.
Sol :	Le sol est composé de craie et de calcaire.
Pays d'origine :	FRANCE
Caractéristique sensorielle :	
 Couleur :	Robe or clair lumineuse.
 Nez :	Joli nez de fruits blancs et d'agrumes.
 Bouche :	La bouche est d'une grande fraîcheur, précise avec une finale acidulée et friande.
Recommandations :	Vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés et aux huîtres. Plus simplement, le Bourgogne Aligoté est un des rares vins à s'accorder avec les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Parfait sur les fromages de chèvre.
Service (en°) :	11-12°C
Taux d'alcool :	12.5
Durée de conservation :	A boire dans les 2 ans
Acidité :	0

Code produit :	701360
Type de bouteille :	0,75 BGNE ECOVA BOUC FM
Cantilisation :	0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm :	0.395 Kg / L 80.3 x l 80.3 x h 296
Poids bout. pleine :	1.145 Kg
Poids carton / Dim. en mm :	7.1 Kg / L 250 x l 170 x h 305
Cubage :	0.013 m ³
Nombre d'unités / Carton :	6
Nombre de couches :	5
Nombre de cartons / Couche :	21
Nombre de cartons / Palette :	105
Poids de la palette :	745.5 Kg
Gencod unité consommateur :	3180421057511