

# Brunet-Lechenault

**Bouzeron 2004**

**Vin :** Bouzeron Aligoté 2004

**Région :** Bourgogne

**Appellation :** AOC Bouzeron

**Cépages :** 100% aligoté

**Présentation :** En côte chalonaise, au nord de la Saône et Loire, tout proche de Rully et de Chassagne Montrachet

**Elevage et Vinification :**

**Terroir:** entre 270 et 250 m, la partie haute repose sur des marnes blanches, ces sols portent aussi des bathoniens, bruns et marneux. Exposition sud, sud est.

**Dégustation :** Or pale, son nez évoque l'acacia, la fleur blanche et la noisette. En bouche son corps charpenté associé à une pointe d'acidité est typique du cépage.

**Accord-cuisine :** apéritif, risotto aux champignons, beaufort, comté...

**Garde :** dans les 3 ans.

**Prix :** 5€

**Coordonnées producteur:**

Brunet lechenault

71150 Bouzeron

09.64.24.96.83