



Située au **cœur du vignoble Mâconnais**, au Sud de la Bourgogne, la Cave d'Azé fût construite en 1927. Grâce à une **réelle harmonie** entre les vignerons et le maître de chais, tous soucieux de produire des vins de qualité, la Cave est devenue l'un des **fleurons de la région**.

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Appellation d'Origine Protégée

Cave d'Azé



TERROIR

Région : Mâconnais

Cépage : Aligoté – Vignes de 25 ans en moyenne

Vignoble : sols argilo-calcaires – exposition Sud-Est sur les coteaux

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification traditionnelle : pressurage doux, débourage, fermentation en cuve inox thermo-régulée. Élevage sur lies fines durant environ un an.

NOTES DE DÉGUSTATION

Doté d'une robe jaune or éclatante aux reflets verts, son nez, frais et distingué, révèle des arômes de fleurs (aubépine) et d'agrumes (pamplemousse et citron vert). Franche et ciselée, l'attaque est typique d'un Aligoté. Le palais laisse place à une rétro-olfaction sur les fruits exotiques.

ACCORDS METS ET VIN

Servir à 10°C à l'apéritif avec des feuilletés au fromage ou des rillettes de saumon. Il se mariera également à merveille avec un carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et parsemé de parmesan, ou avec un plateau de coquillages.