

MOILLARD GRIVOT

Dénomination :	AOP Bourgogne Aligoté
Millésime :	2023
Cépages :	Aligoté
Situation géographique :	Le vignoble est situé en Bourgogne dans des plaines ou en coteaux.
Vinification :	Vinification traditionnelle : Pressurage direct à réception des raisins en pressoir pneumatique, débourbage, stabulation à froid pendant 48h. Fermentation en cuve, à basse température 16/20° pour préserver les arômes. Elevage sur lie totales en cuve pendant 8 à 10 mois avec bâtonnage régulier.
Sol :	Argilo-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 :	A proposer avec des viandes blanches ou des fruits de mer.
Service (en°) :	10 - 12
Taux d'alcool :	12
Durée de conservation :	2 - 3 ans
Acidité :	0
Commentaires :	Version de la fiche : 2025 Allergènes: sulfites OGM / Ionisation : Non 294 kJ / 70 kcal TAV : 11,94% - pH : 3,39 - AT en Acide Tartrique : 4,33g/L - AV en Acide Acétique : 0,29g/L - Sucres Glucose et Fructose : 0,89g/L - Acide Malique : 0,9 g/L - SO2 Libre : 42mg/L - SO2 Total : 99mg/L





Code produit : RE245104
Type de bouteille : 0,75 FRED BOUC FM NEUTRE
Cantilisation : 0.75 L
Poids bout. vide / Dim. en mm : 0.53 Kg / L 83 x l 83 x h 299
Poids bout. pleine : 1.28 Kg
Poids carton / Dim. en mm : 8.09 Kg / L 261 x l 177 x h 314
Cubage : 0.015 m³
Nombre d'unités / Carton : 6
Nombre de couches : 5
Nombre de cartons / Couche : 21
Nombre de cartons / Palette : 105
Poids de la palette : 849.45 Kg
Gencod unité consommateur : 3180421057511
Gencod unité appro : 3180421057528

