RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Bourgogne Aligoté



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

Shallow soils, primarily limestone. South and south-east facing. Vineyards located exclusively on hillsides. Average age of the vines: 30 years.

Grapes varieties

100% Aligoté.

Vinification

Following mechanical harvesting, the grape clusters are destemmed and then pressed using a pneumatic press. Alcoholic fermentation takes place over 30 days in stainless steel tanks, after which the wines are aged on fine lees also in stainless steel tanks until bottling in the spring. Contains sulfites.

Tasting notes

Pale gold in color, it offers a perfectly balanced flavor profile with a bouquet of fruit (apple, lemon) and flowers (acacia). On the palate, it is luscious and energetic, enlivening the taste buds.

Food and wine paring

This aligoté goes perfectly with aperitifs and kir bourguignon.

Tasting temperature

Serve chilled: between 10° and 12°.

Storage

This Bourgogne Aligoté has an ageing potential of 2 to 4 years.

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Bourgogne Aligoté



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Sols peu profonds, principalement calcaires. Exposés au sud et au sud-est sud-est. Vignobles en coteaux uniquement. Âge moyen du vignoble : 30 ans.

Cépages

100% Aligoté.

Vinification

Après une récolte mécanique, les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. La fermentation alcoolique dure 30 jours en cuve inox puis nos vins sont élevés sur lie fine en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille au printemps Contient des sulfites.

Notes de dégustation

De robe or pâle, il est tout en justesse de goût avec un bouquet fruité (pomme, citron) et floral (acacia). En bouche, il est gourmand, énergique et stimule les papilles.

Accord mets et vins

Cet aligoté accompagne à merveille les apéritifs et le kir bourguignon.

Température de dégustation

Servir frais entre 10° et 12 °.

Garde

Ce Bourgogne Aligoté possède un potentiel de garde de 2 à 4 ans.

www.remylefevre.com