

Bourgogne Aligoté

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur l'aire d'appellation régionale de la Côte de Beaune et plus précisément sur la commune de Meursault.

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 80 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques.

Suite à un léger débouillage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 500 litres (pas de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 6 mois. Sans bâtonage. Trois mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Nez sur des notes citronnées, bouche fraîche et belle tension sur une finale fruitée et élégante.

ACCORDS

Pour l'apéritif, accompagnement d'une planche de charcuteries et fromages, sur des crustacés, poissons, cuisses de grenouilles et jambon persillé.

SERVICE

12°C.