BOURGOGNE ALIGOTE

Appellation Régionale

Domaine



ALIGOTÉ

GARDE LIMITÉE
2 À 3 ANS
ET +

HISTOIRE

Situées sur la commune de Meursault, ces vignes ont plus de 50 ans. Très ancien en Bourgogne, le cépage Aligoté se caractérise par sa souplesse et sa vivacité. Doté d'un bouquet frais et parfumé, ce vin franc et léger se boit jeune pour en apprécier toute la fraîcheur. Idéal pour l'apéritif, ce vin blanc est parfois associé à de la liqueur de cassis, de mûre ou de framboise, pour constituer le célèbre kir.

TERROIR

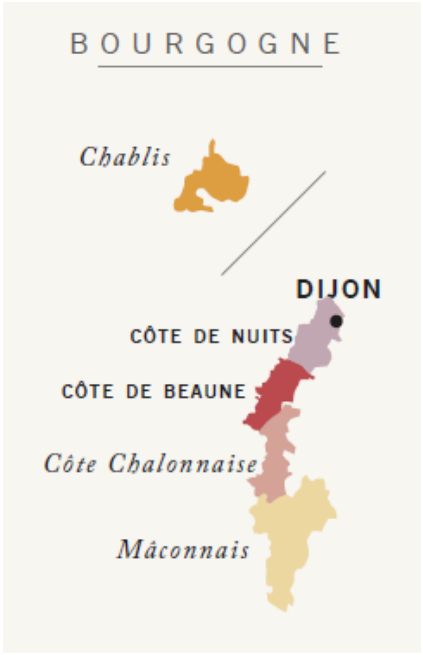
ARGILO-CALCAIRE

DÉGUSTATION

Bouquet frais, délicatement parfumé. Son élevage en fût permet d'apporter un peu de rondeur tout en préservant le coté vif et frais de l'aligoté. Ce vin se boit jeune pour apprécier toute sa fraîcheur.

SERVIR
ENTRE 10°C
ET 12°C

ESCARGOTS,
FRUITS DE
MER (HUITRES,
COQUILLAGES),
TOURTES



SUPERFICIE

BOURGOGNE ALIGOTE

1600 hect.

SAVOIR-FAIRE

VENDANGES : Manuelles, en petites caissettes de 13 kg. Tri manuel soigné de chaque grappe.

VINIFICATION : Le pressurage se déroule en deux phases : évacuation des premiers jus, puis pressurage par cycle de deux heures.

ÉLEVAGE : 8 à 10 mois en fûts de chêne de France, avec 30% de fûts mais pas neufs, puis 2 à 3 mois en cuves inox.

VIEILLISSEMENT : Les caves en sous-sol de notre cuverie située à Savigny-Lès-Beaune offrent les conditions ambiantes naturelles parfaitement adaptées au vieillissement de nos vins.

BOURGOGNE - BLANC