Domaine

HOFFMANN-JAYER

Bourgogne Aligoté



RUB_VIGNOBLE

vignoble : Le Bourgogne Aligoté est produit sur la commune de Magny-lès-Villers sur la parcelle au lieux-dit «Les Castaings».

superficie : 1,11 ha

altexpo : 340 m - Exp. Sud ou Sud/Est

sol : Sols brun, argilo-limoneux avec présence des cailloutis calcaires

encepagement : Aligoté doré âge moyen de 70 ans - taille Cordon Royat

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique non certifiée

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés et pressés lentement. Le moût de raisin est ensuite débourbé et transféré pour 1/3 en tonneaux de 350L et 2/3 en cuves en grès pendant 18 mois. Mise en masse de 6 mois. Filtration légère avant l'embouteillage.

production : 3 000 bouteilles en moyenne

format : Bouteille (75cl). Pour des plus gros formats, prendre contact avec le domaine en début d'année.

RUB_DEGUSTATION

robe : Or vif, cristallin

aromatique : Fruits à coque, fruits à pulpe jaune, presque un profil terpénique avec des notes de mousse et encens

bouche : Attaque ronde, généreuse, un milieu de bouche qui montre un bon volume et une matière enrobante.

RUB_SERVICE

temperature : 10°C

aeration : Servir dans des verres à tulipe pour la dégustation.

garde : 5-8 ans

accords : Privilégier les entrées de légumes, salades estivales ou les crustacés. Convient également aux fromages frais.