

Bourgogne Aligoté



LE 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

Altitude et exposition : 340 m - Exp. Sud ou Sud/Est

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

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

Densité : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

Méthode culturale : Culture Biologique

LA 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 en cuve inox pour les fermentations et l'élevage de 18 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.

LA DÉGUSTATION

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.

LE SERVICE

Température de service : 10°C

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

Garde potentielle : 5-8 ans

Accords mets et vins : Privilégier les entrées de légumes, salades estivales ou les crustacés. Convient également aux fromages frais.