

## 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 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.

### 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.