



# BOURGOGNE ALIGOTÉ

Lieu dit : En Rénon et Coulezain

Cépage : 100 % Aligoté

Récolte : vendange manuelle

## Potentiel de garde

De 3 à 5 ans

## Accords mets et vins

Apéritif, entrées, poissons, viandes blanches.

## Température de service

8° à 12°c

## Dégustation

Une couleur jaune pâle avec quelques reflets verts.

On peut noter un nez frais avec des arômes d'agrumes fraîchement coupés.

En bouche, une bonne vivacité, une grande fraîcheur avec un léger caractère acidulé et une bonne persistance aromatique.



## Vinification :

Les raisins sont acheminés en caisse de la vigne au domaine. Après passage sur la table de tri, les grappes sont légèrement foulées. Le pressurage s'effectue dans la pure tradition bourguignonne depuis plusieurs générations à l'aide d'un pressoir pneumatique très qualitatif. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve inox pendant environ 8 jours puis le vin est soutiré.

## Elevage

Elevage en fût de chêne (10% de fût neuf) d'une durée de 12 mois dans nos caves et une partie en cuve inox (Fermentation malolactique faite). La mise en bouteille est effectuée au domaine.