

Bourgogne Aligoté 2023

VIGNOBLE

Notre Aligoté provient de 5 parcelles distinctes sur une surface de 5 hectares. Les vignes de 25 ans sont plantées sur des sols d'argiles et de silex, produisant des vins aromatiques d'excellente minéralité. Les vignes sont en conversion Bio et seront certifiées à partir du millésime 2024.

VINIFICATION

La vendange est rentrée par gravité directement dans notre pressoir pneumatique. La fermentation s'effectue avec des levures naturelles et l'élevage en cuve inox durant 9 mois sur lies fines avec un minimum d'intervention. Filtration légère et une petite dose de sulphite est ajoutée avant la mise en bouteille pour assurer la stabilité et la fraîcheur du vin.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce n'est pas un Aligoté traditionnel! Notre vin est complexe aux arômes de fruits mûrs et retient toute la fraîcheur et la minéralité associées à ce cépage.

TEMPERATURE DE SERVICE: 10 - 12°C.

POTENTIEL DE GARDE: jusqu'à 3 ans

ACCORDS CULINAIRES: Seul en apéritif ou accompagné de salades, poissons ou de fruits de mer



ANALYSES

Cépage	Aligoté
Alcool	11%
Glucose	0.68 g/l
Acidité	3.17 g/L
PH	3.36
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique