

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022

Nous avons la chance de bénéficier de grappes d'Aligoté Doré. Le cépage Aligoté, qui connaît une renaissance récente, a en effet une mutation génétique plus mûre, plus « dorée » et plus riche. La parcelle est cultivée en haut de coteaux, sur un sol de marne blanche à dominante calcaire. Nous avons donc choisi de valoriser ce cépage par un élevage noble et de le considérer comme un « grand vin de Bourgogne ». A faire découvrir lors d'une dégustation à l'aveugle, piège garanti !

Vinification et élevage : Raisins pressés entiers. Débourage statique à froid, puis fermentation en fûts. Élevage 12 mois. L'élevage est réalisé en fûts, non-neufs, ce qui permet d'apporter un boisé léger et élégant. Filtration douce et mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : A la dégustation, le nez est riche, avec des arômes de fleurs entêtantes et un léger boisé. La bouche est grasse, acidulée, ce qui lui donne un équilibre peu commun et cette originalité.

A déguster à l'apéritif, casse-croûte entre amis, dos de Sandre à la réglisse.

Cépage : 100% Aligoté doré

Production moyenne : 2124 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans.

Alcool : 12% vol

SO2 Total : <95 mg/l (maximum autorisé 200mg/l)

Acidité vol : <0.45 g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

