

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2021

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 citron vert, 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 : 2078 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)

