



BOURGOGNE ALIGOTE



Appellation : Bourgogne Aligoté

Cépage : Aligoté

Année et surface de plantation :

- Lieu dit "Rouanchottes" : Plantée en 1971 : 26 ares 40 ca

- Lieu dit "Pré Charron" : Plantée en 1986 : 10 ares 04 ca

Surface Totale : 36 ares 44

Sols : Argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec un premier tri effectué à la vigne puis un deuxième sur table de tri vibrante. La vendange est totalement éraflée puis pressée. Elevage de 10 mois en cuve inox ou en fûts de chêne en fonction des millésimes.

DÉGUSTATION

Vin blanc sec à servir frais à une température de 12-13°C
Idéal pour les fruits de mer. A boire dans la jeunesse.
Nez précis avec des notes florales sur fond légèrement citronné. Belle fraîcheur et vivacité en bouche.



BOURGOGNE ALIGOTE



Appellation : Bourgogne Aligoté

Grape variety : Aligoté

Year of vine planting and production surface area :

- Lieu dit "Rouanchottes" : Plantée en 1971 : 26 ares 40 ca

- Lieu dit "Pré charron" : Plantée en 1986 : 10 ares 04 ca

Total production surface area : 36 ares 44

Soils : Clay-Limestone

VINIFICATION

Manual Harvest with a first sorting in the vineyard and second sorting on a vibrating table. The harvest is 100% destemmed then pressed. We aged 10 months in stainless steel tanks or in barrels depending of the vintage.

TASTING

Dry white wine to be served fresh at a temperature of 12-13°C. Perfect for seafood. To drink in the youth.

Precise nose with floral notes and lemon understones.

Fresh and lively on the palate