

Bourgogne Aligoté Doré sélection massale

LA RENAISSANCE D'UN CÉPAGE BOURGUIGNON : L'ALIGOTÉ



TERROIRS

Nous cultivons plusieurs petites parcelles dans les hauteurs des Hautes-Côtes, à plus de 400 mètres d'altitude, assemblées pour créer ce vin. Sa complexité provient donc d'une grande diversité de sols, marneux et argileux sur dalle calcaire.

Nous avons le privilège d'avoir de vieilles sélections massales du cépage Aligoté dit doré. Peu productives et offrant de très belles maturités, nos vieilles vignes donnent toujours à ce vin des notes fruitées très complémentaires de sa vivacité naturelle.

CONDUITE DE LA VIGNE

Les parcelles sont conduites soit en vignes basses traditionnelles (10 000 pieds/ha et taille Guyot simple) ou en lyre (taille Guyot double)

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles à l'optimum de maturité.

Vinifications : en cuve et fût de 228 litres.

Elevage long sur lies : 12 mois en moyenne sans aucun fût neuf, puis quelques mois en cuve avant mise en bouteille

Nos vins sont non filtrés, non collés et non stabilisés au froid et peuvent présenter un dépôt.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Le nez développe une palette aromatique complexe : agrumes, pêche, pain frais. La bouche charmeuse est ronde et élégante, avec une belle vivacité minérale. Un aligoté de plaisir ... mais pas si simple !

Vin d'apéritif entre copains, ou sur un plateau de fruits de mer, un saumon fumé au bois de hêtre, un chèvre sec.

Garde : 3 à 5 ans

INFOS CLÉS

Cépage : 100% Aligoté Doré

Appellation : Bourgogne Aligoté

Couleur : blanc

Vin certifié Agriculture Biologique (Ecocert)

Vin certifié en biodynamie (Demeter)