

BOURGOGNE

Aligoté



CÉPAGE

Aligoté

VILLAGE

Paris-l'Hôpital / Saint-Sernin-du-Plain

LIEU-DIT

Les Ecorveaux / L'Ange

TERROIR

Plaine argilo-sableuse, parcelle isolée entouré de bois et bosquets conservant une fraîcheur relative lors des étés caniculaires.

ÂGE

30 ans

EXPOSITION

Est

TECHNIQUE CULTURALE

Vignes basses 10 000 Pieds/ha, taille Guyot simple, environ 50hL/ha

VENDANGES

Manuelles

ELEVAGE

Cuve fibrée

VINIFICATION

Pressurage mécanique, débourage 12h, fermentation alcoolique par levure sélectionnée en cuve, entonnage après FA

DÉGUSTATION

Un aligoté équilibré, fruité et légèrement tendues. Les raisins mûrs permettent d'explorer les arômes floraux du cépage traditionnel.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans