

Bourgogne Aligoté

BLANC



Appellation

L'appellation Bourgogne Aligoté est réservée aux vins blancs issus du cépage aligoté, produits à l'intérieur de toute la Bourgogne.

Cépage

Aligoté : cépage blanc assez vigoureux. Les raisins sont plus gros et plus nombreux que sur du Chardonnay

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

72 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire

Superficie parcelle

2 hectares 10 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

4 000 bouteilles + vente vrac au négoce

Élaboration

Travail de la vigne : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000 plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

Vinification : fermentation traditionnelle en cuve inox.

Élevage : 14 mois sur lie fine

Dégustation

Caractère : le Bourgogne Aligoté est un vin blanc, tout en fraîcheur. Son bouquet est floral (acacia, aubépine). En bouche ce vin tendre et coulant désengourdit les papilles sur des notes noisettées qui se déclarent en finale.

Accords : vin d'apéritif par excellence, il devient Kir lorsqu'il est associé à la crème de cassis. Il s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres tout comme aux fromages de chèvre, les salades, les taboulés. Fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et du jambon persillé.

Température de service : 11 à 12°C

Potentiel de garde : à déguster dans sa jeunesse (1 à 4 ans)