

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2012

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17ème siècle. Ce cépage a obtenu l'appellation régionale Bourgogne Aligoté en 1937



VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et Corpeau.

Rendement maximum autorisé : 72 hl/ha Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 100 %

Sol: Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Surface : 1655,57 ha Altitude : 220-230 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Aligoté(100%)

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques. 100 % raisins égrappés.

10 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse) 100 % en cuve.

12,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Touche beurrée, notes de foin coupé et de minéralité. Bouche dotée d'un certain gras,un vin friand et gourmand.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec le jambon persillé, ou servi avec le cassis pour former le fameux Kir.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2013-2016

