

Bourgogne Aligoté 2023

L'Aligoté est un cépage blanc historique de Bourgogne, souvent éclipsé par le Chardonnay, mais qui connaît aujourd'hui un regain d'intérêt !

Il est apprécié pour sa fraîcheur vive, ses arômes d'agrumes et sa minéralité marquée.

Vignes

Commune : Saint-Bris-le-Vineux

Appellation d'origine contrôlée : Bourgogne Aligoté

Culture : certifiée HVE

Terroir : sol argilo-calcaire kimmeridgien en petits coteaux, plateaux et envers de coteaux

Superficie du vignoble : 12,70 ha

Cépage : Aligoté

Âge moyen des vignes : 31 ans

Travail du sol : mécanique

Date de récolte : 22 septembre 2023

Parcelles : La Ronce, Loigny, Montpercy, Les Courrières, La Canne, Vassy, Forterre, Côte de l'Ormeau, La Louise

Vinification & Elevage

Récolte : mécanique

Rendement moyen : 80 hl/ha

Vinification : pressurage pneumatique doux, débourage à froid, levures indigènes, fermentation thermorégulée

Élevage : cuve inox

Dégustation

Le Bourgogne Aligoté 2023 révèle des arômes intenses d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits blancs mûrs (pomme, poire), avec une belle tension minérale. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, soutenue par une acidité équilibrée et une finale gourmande et saline.

Accords Mets & Vins

Pour une belle dégustation, vous pouvez accompagner ce vin d'andouillettes grillées et, si le marier à un coq au vin tombe sous le sens, le tenter sur une lotte à l'armoricaine ou une darne de thon grillée pourrait bien vous surprendre.

De plus, il est excellent pour accompagner, la charcuterie, les escargots, l'apéritif.

Note du millésime

Le millésime 2023 en Bourgogne du Nord a été un millésime généreux et solaire, marqué par un hiver doux suivi d'un printemps frais, retardant légèrement le cycle de la vigne. L'été instable, avec des épisodes de grêle en juillet, a nécessité un tri rigoureux des raisins. Cependant, une maturation sous un temps chaud et sec en fin de saison a permis d'atteindre un bel équilibre entre fraîcheur et maturité.



Domaine Verret
14 route Champs
89530 Saint-Bris-Le-Vineux
+33 3.86.53.31.81