

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

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte : mécanique

Potentiel de production du millésime : 135 000 bts

Rendement moyen : 80 hl/ha

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

Élevage : en cuve inox

DÉGUSTATION

D'abord floral, le nez impressionne ensuite par une présence aromatique unique mêlant agrumes, pomme verte et poire. Véritable friandise en bouche, on navigue entre fraîcheur et expressions fruitées.

Il en devient un vin de plaisir, parfait pour ouvrir l'appétit et accompagner vos apéritifs, il pourra aussi surprendre en accompagnant le reste de vos repas et notamment votre plateau de fromage.



Parcelles

Laronce, Loigny Jeune, Montpercy, Haut des Fortes Terres, Les Courrières, La Canne, Vassy, Forterre Plante, Côte de l'Ormeau, Dessus de La Louise



Bourgogne Aligoté

2023

ACCORDS

METS & VIN

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, ou l'apéritif au Kyr.

NOTES 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.

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



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