Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine Michel Briday

Classification :

Village

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Aligoté

Température de service :
10 à 12 °C

Durée de conservation :
2 à 3 ans

Bouzeron "Cuvée Axelle" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Aligoté

Origine

Le village de Bouzeron cultive son exception : le cépage aligoté. C'est la seule appellation communale de Bourgogne à le produire. Les parcelles du domaine Briday sont situées en haut de coteau sur un sol de marnes blanches particulièrement bien adapté à l'aligoté. La terre y est moyennement profonde mais compacte. L'âge moyen des vignes est de 50 ans.

Vinification

La récolte est envoyée dans un pressoir pneumatique. Le jus de raisin récolté est stocké avant débourbage à une température d'environ 12°C après 12 heures, le jus clair est soutiré : c'est l'opération de débourbage. Les bourbes récoltées par décantation sont filtrées et assemblées avec le reste de la cuvée. La fermentation démarre en cuve et en futs de 300 L (environ 10% de fûts neufs) vers 12 à 14°. La température est maintenue à 17/18° jusqu'à ce que les sucres soient entièrement consommés. La fermentation malo-lactique intervient ensuite. La mise en bouteille est effectuée avant les vendanges de l'année suivante en assemblant cuves et futs pour accentuer le gras, la richesse et la complexité du vin.

Notes de dégustation :

Couleur or pâle, sur reflets verts. Le cépage Aligoté donne à Bouzeron des vins fruités et secs. La fraîcheur des arômes de fleurs blanches (aubépine) est remarquable. En bouche, la minéralité spécifique au terroir de Bouzeron est enrobée de saveurs de fruits (pêche blanche, poire). Le vin est vif en bouche, finissant par une étonnante rondeur.

Mets d'accompagnements

Convient très bien en entrée de repas avec des fruits de mer, des poissons grillés et des viandes blanches.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20