



Classification :



Régional

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Aligoté



Température de service :
8°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Bourgogne aligoté (Blanc)

La Côte de Beaune - Aligoté

Origine

La vigne d'aligoté est plantée dans le clos du Meix Gobillon, jouxtant les bâtiments d'exploitation. C'est une terre légère brune foncée, sur du gravier. La vigne, plantée en 1962, profite d'un micro climat particulier : elle est bordée au sud du petit cours d'eau, la Lauve, et fermée dans les murs et bâtiments. Elle profite au maximum du soleil, pour une très bonne maturation.

Vinification

La vendange manuelle est pressée en douceur pour en extraire le jus, sans apport de soufre. Il est mis en cuve inox thermo-régulée, pour être débourbée puis faire sa fermentation alcoolique. Les températures de fermentation sont bien maîtrisées pour optimiser les qualités organoleptiques. L'élevage se fait en cuve inox pendant 6 à 8 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Notes de dégustation :

De couleur jaune pâle, brillant, il fait ressortir au nez des arômes floraux et d'agrumes, en bouche il est friand et charmeur, alliant une belle fraîcheur à de la rondeur.

Mets d'accompagnements

Le Bourgogne Aligoté se boit à l'apéritif, nature ou avec du cassis pour obtenir un Kir. Il accompagne très bien également une assiette de charcuterie, des fruits de mer, et même du poisson. On se fait plaisir également avec certains fromages chèvres et bleus.