Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine François Chapuis

Classification :

Régional

Région : La Côte Mâconnaise

Cépage : Aligoté

Température de service : 6 à 9°C

Durée de conservation : 5 à 6 ans

Bourgogne Aligoté "En Marigny" (Blanc)

La Côte Mâconnaise - Aligoté

Origine

Le Domaine Chapuis est constitué d'environ 12 ha de vignoble sur la commune de Mancey. Les vignes ont été plantées sur une seule parcelle de 98 ares en 2002, sur le lieu-dit « En Marigny ». Le sol est argilo-limoneux, très calcaire avec une exposition ouest. Les sols sont tous travaillés: Buttage, débuttage et 2 griffages pour éviter les désherbants. Les traitements contre les maladies sont raisonnés et effectués seulement par nécessité. Les insecticides ne sont plus utilisés depuis 8 ans, la nature ayant trouvé un équilibre de défense. Le système de taille utilisé est le cordon de Royat, taille très courte destinée à lutter contre les productions excessives.

Vinification

Les raisins sont cueillis et acheminés avec soin au pressoir. Le pressurage est très doux afin d'éviter les jus bourbeux. Les jus, s'écoulant en fin de pressurage, sont éliminés. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°) pour conserver tous les arômes. La mise en bouteilles a lieu au printemps, suivant la récolte.

Notes de dégustation :

Le Bourgogne Aligoté donne sur ce terroir, un vin blanc d'une couleur vert pâle. Au nez, le Bourgogne Aligoté se caractérise par des arômes de fleurs blanches et agrumes (pamplemousse). C'est un vin vif, sec et fruité.

Mets d'accompagnements

Le Bourgogne Aligoté se boit à l'apéritif, nature ou additionné de cassis de Bourgogne. Il accompagne également les plats de crustacés et coquillages, de charcuterie (andouillettes), ainsi que les poissons cuisinés à la vapeur. Jamais au congélateur, préférez le seau à glaces en cas d'imprévu.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com