Bourgogne de Vigne en Verre

Domaine du Meix Foulot

Classification :

Régional

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Aligoté



Température de service : 8°C

Durée de conservation : 1 à 5 ans

Bourgogne Aligoté "Champ Renard" (Blanc)

La Côte Chalonnaise - Aligoté

Origine

Surface : 0.53 hectares
Moyenne d'âge : de 25 à 70 ans
Sol : Limons
Exposition : Plaine

Le Bourgogne Aligoté du domaine du Meix Foulot provient d'une parcelle sur la commune de Mercurey, côté plaine de Saône. Les ceps poussent sur un sol limoneux, bénéficiant d'une bonne hydrométrie en profondeur.

La vigne est âgée sur une bonne partie de la parcelle offrant de jolis raisins dorés au moment des vendanges.

Vinification

Vendangés à la main, acheminés en caisses, les raisins sont directement pressés par un pressoir pneumatique. Le jus est alors soigneusement débourbé au froid, avant d'être mis en cuve inox pour la fermentation alcoolique. La température est contrôlée pendant toute cette période fermentaire. L'élevage continue en cuve inox afin de préserver au maximum la fraîcheur des arômes.

La mise en bouteille a lieu 10 mois après les vendanges avec juste un soutirage intermédiaire et une filtration.

Notes de dégustation :

Jaune pâle brillant, avec des reflets légèrement verts, ce Bourgogne Aligoté révèle un nez frais d'agrumes, de petits fruits à chair blanche (poire fraîche) et une belle minéralité en bouche.

Mets d'accompagnements

Ces belles notes acidulées en bouche se marieront parfaitement en apéritif, avec des fruits de mer, crustacés, mais aussi avec des fromages (chèvres, comté fuité).

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