



Une cuvée vive et gourmande

Bourgogne Aligoté Grands Champs

Région : Bourgogne

Parcelle : Les Grands Champs

Couleur : Blanc

Millésime : 2022

Cépage : 100% Aligoté

Élevage en fûts : Oui, de 500 L

Alcool : 13%

Format : 75cl

Élaboration :

Terroir : Les vignes situées au pied de Chassagne Montrachet, sont presque centenaires. Elles sont plantées sur un sol complexe de pied de côte (colluvions, marnes, sables et argile)

Vendanges manuelles.

Vinification : Après un débourageage au froid, le moût, est transféré dans des fûts de chênes de 500 L d'un vin, en ne conservant que très peu de lies pour favoriser la minéralité et la pureté. Élevage de 6 à 8 mois sans bâtonnage.

Dégustation :

Robe : Or pâle.

Nez : notes d'agrumes, pamplemousse (zist)

Bouche : vin vif et minéral, bouche fraîche et ciselée.

Garde : 4 à 5 ans

Service : 12°C

Accords : apéritif, fruits de mer