

Bourgogne Aligoté

2021

CEPAGE

Aligoté

VENDANGES

01/10/2021

MISE EN
BOUTEILLE

22/08/2022

POTENTIEL DE
GARDE

3 ans

VINIFICATION

Après un pressurage direct en vendanges entières et une étape de décantation en cuves, le moût est directement entonné en fûts de chêne pour moitié et en cuve pour le reste. La fermentation alcoolique démarre naturellement. L'élevage est fait sur lies pendant 10 mois (0% bois neuf).



NOTES DE DEGUSTATION

Robe citron pâle. Le nez est classique d'un Aligoté, avec une pointe salivante. La bouche présente un mélange d'agrumes et de prunes. Le style est mûr et classique.