

Bourgogne Aligoté

2023

CEPAGE

Aligoté

VENDANGES

19/09/2023

MISE EN
BOUTEILLE

04/09/2025

POTENTIEL DE
GARDE

5 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

Nez pur d'Aligoté, très équilibré et mûr, les arômes évoquent les agrumes, la pomme.