



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Caractéristiques

Vignes d'Aligoté taillées en Cordon de Royat. Ces 49 ares ont été plantés en 1992.

Détails

Ce cépage Aligoté blanc est probablement originaire de Bourgogne. Il produit de petites grappes aux baies jaunes légèrement orangées et mouchetées de brun. Sur le terroir de Chassagne-Montrachet, il est taillé en cordon permanent afin de contenir sa vigueur naturelle.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressurés, ils sont fermentés en cuve dans notre cave. Après plusieurs mois, le vin subit une fermentation malo-lactique naturelle, il va ainsi se bonifier et gagner en rondeur. Puis il est conservé en cuve et sur lies afin de conserver ses arômes fruités.

La mise en bouteille est réalisée à la cave après 8 à 10 mois d'élevage.

Particularité

L'Aligoté est un cépage rustique, il se plaît particulièrement bien sur nos coteaux de Bourgogne. Il produit un vin blanc parfumé et vif, aux arômes de pêche, de citron, d'acacia et de fleurs.

Il se conserve facilement, mais il se boit jeune entre 1 et 3 ans.

Dégustez le à 10-12°C

Dégustation

C'est le compagnon idéal de la charcuterie Bourguignonne. Il s'associe merveilleusement avec le Jambon persillé mais aussi avec les escargots, ou bien les cuisses de grenouilles.

D'autre part, sa vivacité permet de le servir avec des crustacés, des huîtres ou sur un plateau de fruits de mer.

Conseils

Il peut aussi se boire seul à l'apéritif ou bien en Kir, c'est-à-dire accompagné de crème de cassis de Bourgogne. Le célèbre chanoine Kir n'offrirait-il pas l'apéritif qu'avec du Cassis de Bourgogne et de l'Aligoté de Chassagne-Mt qu'il se procurait chez sa gouvernante, Mlle Girard, notre grande tante.