



Bourgogne Aligoté 2015

Cépage :	Superficie :	Rendement :	Age des vignes :	Production :
100% Aligoté	2 ha 34 a 88 ca	53 hl/ha	20 à 40 ans	15 493 bouteilles 20 magnums

Mise en bouteille :	Degré:	Glucose/ Fructose:	Ac. Totale (H ₂ SO ₄) :	SO ₂ libre :	SO ₂ total :	CO ₂ :	Ac. Volatile :
02- 04/05/16	12,25% vol.	1,65 g/l	2,73 g/l	30 mg/l	51 mg/l	950 mg/l	0,21 g/l

Situation : Sur les communes de Magny lès Villers et Villers la Faye, parcelles, particulièrement adaptées au cépage (bon ensoleillement). Sols argilo-calcaire, orienté Est/Sud-est, à faible pente.

Vinification :

Fermentation intégralement en cuve émaillée ou inox, pour préserver la fraîcheur. FA et FML à 100%, levures et bactéries indigènes. Elevage court, sur lies. Filtration kieselguhr et stabilisation tartrique (CMC : gomme de cellulose) pour éviter tout traumatisme (passage au froid). Puis dégazage à l'azote, dans le but de conserver la fraîcheur et l'intensité aromatique. Sulfitage modéré, mise en bouteille sous vide, par gravité.

Spécificités :

Magny lès Villers a la réputation d'être le berceau de l'Aligoté. Le cépage Aligoté donne naissance à des vins blancs fruités et gouleyants. Nos parcelles permettent l'expression optimale de la finesse et du bon équilibre de ce cépage. Pour le bonheur d'être ensemble, sans prétention autre que le plaisir partagé, le Bourgogne Aligoté est le type même de la bonne bouteille à déboucher entre amis : un vin simple et généreux dès l'ouverture. En 2015 : le nez est intense, à la fois minéral et fruité, le palais est frais mais pas trop, il est rond et charmeur : un ensemble dynamique et gourmand, un Aligoté très agréable pour les novices.

Conseils de service :

A boire dans les 2-3 ans suivant la mise en bouteille, de préférence.
Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-10°C).

Accords gastronomiques :

Pour l'apéritif, bien sûr, seul ou accompagné de Crème de cassis (Kir), mais aussi en accompagnement d'un pique-nique, buffet froid ou barbecue : pas besoin de mettre les petits plats dans les grands pour goûter le plaisir d'une bouteille de Bourgogne Aligoté . Néanmoins, il sait se tenir à table : invitez-le en accompagnement d'un poisson fumé ou grillé, ou d'une cuisine méditerranéenne : tomates, huile d'olive, basilic ou origan : vous serez ravi ! Plus classiquement il accompagnera les escargots ou le jambon persillé !