

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2022



Cuvée : Classique
Cépage : Aligoté
Superficie : 1 ha 89 ares 57 ca
Rendement : 56 hl
Age des vignes : 25 ans en moyenne
Mise en bouteille : 10-11/07/2023
Production : 13270 bouteilles

Bouteille : Bourgogne évolution (allégée) FM
Bouchon : Parramon 44 Super Analysé
Alcool : 12.2 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac totale : 3.78 g/l
SO2 libre : 18 mg/l
SO2 total : 36 mg/l
CO2 : 1100 mg/l
Ac volatile : 0.43g/l

SITUATION : Sur les communes de Magny lès Villers et Villers la Faye. Sol argilo-calcaire, orienté Est/Sud-est à faible pente. Les vendanges (mécaniques) ont eu lieu le 26 et 27 septembre.

VINIFICATION : Fermentation intégralement en cuve émaillée ou inox, pour préserver la fraîcheur. FA et FML à 100%, levures et bactéries indigènes. Elevage court (8 mois), sur lies, sans bâtonnage. Filtration kieselguhr légère et stabilisation tartrique (CMC : gomme de cellulose) pour éviter tout traumatisme (lié à un 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 (méthode respectueuse du vin).

SPÉCIFICITÉ : Magny-lès-Villers a la réputation d'être le berceau de l'Aligoté, sans doute grâce à son climat frais des hautes côtes. Nos parcelles sont dotées d'un excellent matériel végétal ; des clones fins et âgés qui permettent l'expression optimale de ce cépage. En 2022 : le nez est intense, à la fois fruits blancs et fruits exotiques, le palais est rond à l'attaque : un ensemble riche et facile, un aligoté pour tous les palais.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-10°C).

GARDE OPTIMALE : À consommer dans les trois, quatre ans suivant la mise en bouteille.

ACCORDS METS ET VINS : C'est le vin d'apéritif par excellence, sa fraîcheur aiguise les sens et éveille les papilles. Quel régal avec un bon pâté de campagne ! 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 !

