

A 022



Cuvée : A 022
Cépage : Aligoté
Superficie : 0 ha 13 a 39 ca
Rendement : 40 hl / ha
Age des vignes : 50 à 87 ans
Mise en bouteille : 12/07/2023
Production : 714 bouteilles

Bouteille : Bourgogne exclusive CNF
Bouchon : Parramon 49 Super Analysé
Alcool : 12.48 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac totale : 3.69 g/l
SO2 libre : < 7 mg/l
SO2 total : < 10 mg/l
CO2 : 1200 mg/l
Ac volatile : 0.30 g/l

SITUATION : Issus de 6 parcelles âgées sur les communes de Magny lès Villers et Corgoloin. Sols argilos-calcaires, orientés Est/Sud-Est à faible pente. Les vendanges manuelles ont eu lieu le 7 et 8 septembre.

VINIFICATION : Fermentation intégralement en cuve inox, pour préserver la fraîcheur. FA et FML à 100%, levures et bactéries indigènes. Elevage court (8 mois), sur lies, sans bâtonnage. Soutirage par gravité sans aération pour séparer de la lie. Mise par gravité et sans filtration ni sulfitage et sous gaz neutre pour éviter la prise d'oxygène.

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. L'ensemble est riche et facile, un aligoté pour tous les palais. Chargé en CO2, ce vin mérite une bonne aération voire même un carafage.

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

GARDE OPTIMALE : Selon nous et selon nos expériences de 2007 et 2017, cette cuvée a un grand potentiel de garde = 10 ans ou +.

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 tataki de thon rouge, un carpaccio de langoustines ou de St Jacques ou bien sûr des sushis.

