

**BOURGOGNE ALIGOTÉ
2023**



Cuvée : Classique
Cépage : Aligoté
Superficie : 2 ha 21 ares 10 ca
Rendement : 56 hl / ha
Age des vignes : 26 ans en moyenne
Mise en bouteille : 4-5/07/24
Production : 16398 bouteilles
Vendanges : 21-22/09/23

Bouteille : Bouteille Exclusive Cétie 63 mm
CLAIRE NAUDIN FERRAND
Bouchon : Parramon 49 Super analysé
Alcool : 11.06 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac Totale : 3.64 g/l
SO2 libre : 20 mg/l
SO2 total : 32 mg/l
CO2 : 1100 mg/l
Ac volatile : 0.32 g/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 21 et 22 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), sauf pour le Québec, qui a demandé son vin non filtré. 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 2023 : 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 !

