

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



*Coq Gaulois,
dessin Robert Joussier 1914*

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2025

CÉPAGE

Aligoté

TERROIR

Appellation : Bourgogne Aligoté

Climat : En Reviller à Saint Denis de Vaux

Sol argilo-calcaire en coteaux et clos de murs en pierres sèches.

Surface : 0,25 ha

Âge moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 6 septembre 2025.

Récolte mécanique avec tri, pressurage léger puis débourbage à froid. Fermentation alcoolique et élevage en cuves inox.

La fermentation malo-lactique est effectuée à 100 %.

Filtration et mise en bouteille le 10 août 2026.

Taux d'alcool : 12,5 %.

DÉGUSTATION

Très expressif et parfumé, ses notes acidulées, d'ortie fraîche, de menthe douce, nous transportent dans une atmosphère printanière. Son jus est très précis avec ce petit caractère mordant de l'aligoté, on croque dans l'écorce d'un agrume. Mais il est à la fois crémeux et presque croustillant, d'une belle longueur, une touche salée en finale lui confère élégance et plénitude.

SUGGESTIONS DE SERVICE

En apéritif avec des tapas, charcuteries, entrées froides, terrines ou tartes de légumes, fromages variés.

Température idéale : 12°C

À déguster jusqu'en 2029.

