



BOURGOGNE ALIGOTÉ 2018

CÉPAGE

Aligoté

TERROIR

Sol argilo-calcaire en coteaux.
Clos de murs en pierres sèches.
Surface : 0,25 ha
Âge moyen des vignes : 35 ans

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Date de vendange : 13 septembre 2018.
Récolte mécanique, pressurage, débourbage en cuve inox à froid.
Soutirage après 24h puis départ de la fermentation alcoolique.
La fermentation malo-lactique est effectuée à 100%.
Élevage en cuve inox pendant 7 mois puis filtration et mise en bouteille en avril 2019.

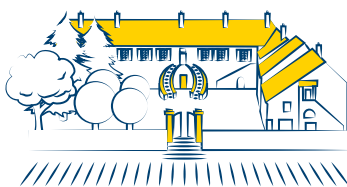
NOTES DE DÉGUSTATION

Oeil : Robe jaune pâle limpide et brillante. Nuances dorées.
Nez : Fruits exotiques élégants, agrumes.
Bouche : Une belle fraîcheur aromatique.
Un Bourgogne Aligoté droit et gourmand.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Fruits de mer, huîtres, viandes blanches, jambon persillé, salade, escargots. Avec un peu de vieillissement en cave, il pourra également être servi sur des poissons.
Kir : 1/5 de crème de cassis de Bourgogne.
Servir à 10°C.

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



Quentin & Vincent
JOUSSIER
VITICULTEURS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

6 RUE DE L'ÉVÊCHÉ
71640 SAINT DENIS DE VAUX
FRANCE

+33(0)3 85 44 30 43
CONTACT@JOUSSIER.COM