



# BOURGOGNE ALIGOTÉ 2019

## 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 : 17 septembre 2019.  
Récolte mécanique, pressurage, débourageage 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 juin 2020.

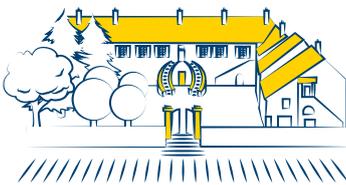
## NOTES DE DÉGUSTATION

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