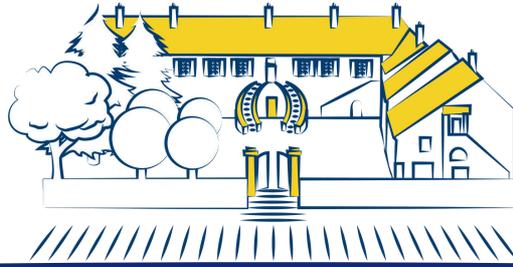


# DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



## BOURGOGNE ALIGOTÉ

2022

### CÉPAGE

Aligoté

### TERROIR

Appellation : Bourgogne Aligoté  
Climat En Reviller à St 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 : 8 septembre 2022.  
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 22 mars 2023.  
Taux d'alcool : 12%.

### DÉGUSTATION

Sur une robe d'or pâle, des notes de fleurs blanches, d'ortie, de chèvrefeuille composent un parfum élégant, enveloppant et rassurant. En bouche, il est généreux et croquant, dans un bel équilibre. Sa finale d'amande amère, acidulée et gourmande est comme une caresse. C'est un aligoté charmeur qui offre une vraie présence.

### SUGGESTIONS DE SERVICE

En apéritif avec des tapas, repas de moules, fondue savoyarde.  
Température idéale : 12°C  
A déguster jusqu'en 2028.

