

Bourgogne Aligoté

« Vieilles Vignes »

Domaine
Berthenet
MONTAGNY



VIGNE

SITUATION

Cette parcelle se situe à Bissey-Sous-Cruchaud.

TERROIR & EXPOSITION

Ces vignes exposées à l'Est, sont plantées sur un sol marno-granitique

SUPERFICIE DE LA PARCELLE

Les parcelles de cette cuvée s'étendent sur une surface de 1.45 ha.

AGE MOYEN DES VIGNES

Les vignes sont âgées d'environ 30 ans.

ELABORATION

Les Vieilles Vignes d'Aligoté doré présentent de plus petites grappes avec plus de richesse. La parcelle est récoltée à maturité optimale afin d'avoir le meilleur équilibre. Les raisins sont pressés délicatement par les deux pressoirs pneumatiques du domaine. Le mout est placé en cuve débouillage pendant une durée de 24 à 48 heures à basse température.

La totalité est vinifiée et élevée en cuve inox thermo-régulée. La température est maîtrisée de manière optimale afin de conserver toute la fraîcheur et les fruits.

DEGUSTATION & SERVICE

DEGUSTATION

Eclatant dans sa robe jaune pâle, l'Aligoté révèle de la fraîcheur. Le nez reste dominé par des arômes de fruits frais et légèrement citronné.

ACCORDS

Ce vin de convivialité est idéal pour l'apéritif. En utilisant de la crème de cassis, on effectue un Kir de Bourgogne.

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C



12% vol



Aligoté



100% cuve inox



2 à 3ans