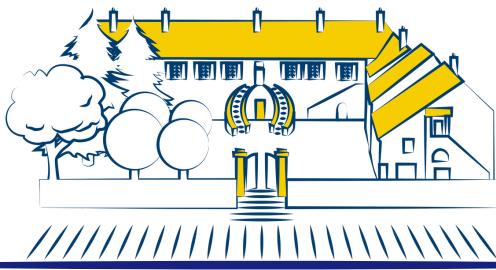


DOMAINE DE L'ÉVÈCHÉ



BOURGOGNE ALIGOTÉ

2023

CÉPAGE

Aligoté

TERRAIN

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 : 19 septembre 2023.

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 en mai 2024.

Taux d'alcool : 12%.

DÉGUSTATION

Miel, fleurs blanches, lys, amandes, pêche blanche, composent sa palette aromatique. Au palais, il est onctueux, gras, puissant, un fruité très présent, comme le melon jaune, l'ananas ou la mirabelle. L'élevage lui confère une belle patine, de la vinosité, de l'amplitude et du sérieux. Un aligoté qui a de la classe !

SUGGESTIONS DE SERVICE

En apéritif avec des tapas, repas de moules, fondue savoyarde.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2029.

