

DOMAINE DE L'ÉVÊCHÉ



*Coq Gaulois,
dessin Robert Joussier 1914*

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2024

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 : 21 septembre 2024.

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 août 2025.

Taux d'alcool : 12%.

DÉGUSTATION

Un parfum aux allures de printemps dévoile des notes de fleurs blanches, d'agrumes, de citron de Menton et de bergamote. Son attaque est ciselée et charnue, puis laisse place à une tension croustillante très fine qui craquèle au palais, comme le fond croquant d'un gâteau. Frais et désaltérant, l'air révèle le fruit, la rondeur, le crémeux et l'amplitude. Tout est à sa juste place !

SUGGESTIONS DE SERVICE

En apéritif avec des tapas, entrées froides repas de moules, fondue savoyarde, fromages variés.

Température idéale : 12°C

A déguster jusqu'en 2028.

