

**BOURGOGNE ALIGOTÉ**  
**2018**



Cuvée : Classique  
Cépage : Aligoté  
Superficie : 2 ha 20 ares 15 ca  
Rendement : 72 hl/ha  
Age des vignes : 31 ans en moyenne  
Mise en bouteille : 05-06/08/2019  
Production : 1762 caisses de  
12 bouteilles

Bouteille : Bourgogne évolution (allégée)  
Bouchon : Parramon 44 Super Analysé  
Alcool : 12 % Vol  
Glucose/fructose : < 0.3 g/l  
Ac totale : 3.59 g/l  
SO2 libre : 25 mg/l  
SO2 total : 51 mg/l  
CO2 : 780 mg/l  
Ac volatile : 0.39g/l

**SITUATION** : Sur les communes de Magny lès Villers et Villers la Faye. Sol argilo-calcaire, orienté Est/Sud-est à faible pente. Les vendanges ( mécaniques ) ont eu lieu le 18 et 19 septembre.

**VINIFICATION** : Fermentation intégralement en cuve émaillée ou inox, pour préserver la fraîcheur. FA et FML à 100%, levures et bactéries indigènes. Elevage court (8 mois), sur lies, sans bâtonnage. Filtration kieselguhr légère et stabilisation tartrique (CMC : gomme de cellulose) pour éviter tout traumatisme (lié à un passage au froid). Puis dégazage à l'azote, dans le but de conserver la fraîcheur et l'intensité aromatique. Sulfitage modéré, mise en bouteille sous vide, par gravité (méthode respectueuse du vin).

**SPÉCIFICITÉ** : Magny-lès-Villers a la réputation d'être le berceau de l'Aligoté, sans doute grâce à son climat frais des hautes côtes. Nos parcelles sont dotées d'un excellent matériel végétal ; des clones fins et âgés qui permettent l'expression optimale de ce cépage. En 2018 : le nez est intense, à la fois fruits blancs et fruits exotiques, le palais est très rond à l'attaque : un ensemble charnu et gourmand.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Servir frais, mais non glacé (idéal : 7-10°C).

**GARDE OPTIMALE** : À consommer dans les trois, quatre ans suivant la mise en bouteille.

**ACCORDS METS ET VINS** : C'est le vin d'apéritif par excellence, sa fraîcheur aiguise les sens et éveille les papilles. Quel régal avec un bon pâté de campagne ! À table : invitez-le en accompagnement d'un poisson fumé ou grillé ou d'une cuisine méditerranéenne : tomates, huile d'olive, basilic ou origan : vous serez ravi !

