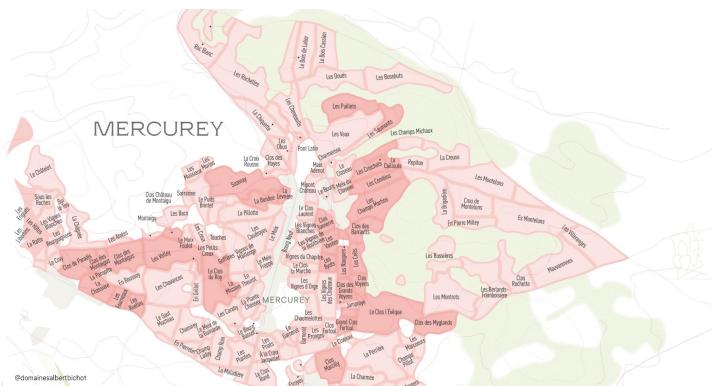


BOURGOGNE ALIGOTÉ "CHAMP RENARD" DOMAINE ADÉLIE



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Aligoté

TERROIR

Sol argileux allégé par la présence importante de limon et de sable

Superficie du vignoble : 0,84 ha
Âge moyen des vignes : 25 ans



PRÉSENTATION

Le Bourgogne Aligoté est une appellation produite sur l'ensemble de la Bourgogne que l'on retrouve surtout dans les vignobles de l'Auxerrois, de la Côte Chalonnaise et des Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits. La vigne "Champ Renard" du Domaine Adélie se trouve à l'entrée du village de Mercurey. Sur le plan viticole, elle est travaillée dans le même esprit et selon les mêmes méthodes traditionnelles que nos vignes de Chardonnay.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 60% en cuves inox et 40% en fûts de chêne durant 6 mois puis 100% en cuves inox durant 3 à 4 mois.

DÉGUSTATION

Le cépage Aligoté confère à ce vin un caractère frais aux notes d'agrumes, de fruits (pomme, citron, amande...) et de fleurs blanches. L'élevage en partie en fûts lui apporte rondeur et consistance, tout en préservant sa fraîcheur.

SERVICE

Servir entre 9 et 11°C.

A déguster dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif

Poissons grillés et plateaux de fruits de mer

Salades et plats végétariens

CITATIONS

Tim Atkin : 89/100 (2023)

Tim Atkin : 90/100 (2022)

Jancis Robinson : 16/20 (2021)

AB
AGRICULTURE BILOGIQUE
EN CONVERSION

www.albert-bichot.com



Plus d'infos sur
votre smartphone

