

Bourgogne Aligoté

Les Vignes :

Cette cuvée est un assemblage de 4 parcelles toutes situées sur Morey-Saint-Denis avec quatre lieux-dits différents

- « En Grebillet » sol argileux, plantée en 1985, exposition Est/Ouest.
- « Les Champs de la Vigne » sol argilo-limoneux, plantée en trois fois 1953, 1973 et 1983, exposition Nord/Sud
- « Les Pasquiers des chênes » sol argileux, plantée en 1979, exposition Est/Ouest.
- « Les prés de Longeroies » sol argileux, plantée en 1958, exposition Nord/Sud

Dégustation :

Une robe jaune pâle, un nez de fruits à chairs blanches (pêche de vigne), de noisettes, de pomme verte, et même d'agrumes (citron). Une bouche ronde et gourmande, sa fraîcheur et sa tension rappellent le caractère de l'aligoté. Une simplicité gustative remarquable donnant à ce vin la possibilité d'être consommé en apéritif ou pour accompagner un barbecue, des huîtres, et même des fruits de mer.

Surface : 0.90 hectare

- « Les Pasquiers des chênes » : 28.05 ares
- « Les prés de Longeroies » : 9.10 ares
- « Les Champs de la Vigne » : 22.23 ares
- « En Grebillet » : 30.57 ares

Production : 4 000 – 5 000 bouteilles

Elevage : 10 - 12 mois en fûts de chênes

Temps de garde : 3 - 7 ans

Température de service : 12°C

