

Bourgogne Aligoté « Les Genevrières »

La Vigne :

La parcelle a été plantée sur le cépage aligoté en 1945 sur la commune de Gevrey-Chambertin. Son lieu-dit est à l'origine des genévriers, arbuste aux aiguilles piquantes, toujours vertes et aux fruits globuleux bleu/noir qui était très présent sur ce type de sol assez calcaire. Les argiles sont omniprésentes dans cette parcelle, accompagnées d'une forte piérrrosité.

Dégustation :

Une robe or pâle, au parfum de fruit à chair blanche et d'agrumes. L'aligoté permet à ce vin de garder une belle tension tout en apportant de la gourmandise. Extrêmement proche du chardonnay, cette cuvée a été séparée de notre Bourgogne aligoté, car elle sortait totalement des codes de l'aligoté. Une bouche riche, ronde et complexe, des fruits blancs (pêche de vigne, poire). Parfait en apéritif, mais également pour accompagner une viande blanche, un poisson, un crustacé....

Surface : 0.16 Hectare

Production : 1400 – 1600 bouteilles

Elevage : 10 -12 mois en fûts de chênes

Temps de garde : 3 - 7 ans

Température de service : 12°C

