

Bourgogne Aligoté

Nous cultivons deux parcelles d'aligoté, la première se situe au bas du village de Santenay sur un sol plutôt profond assez pentu. La seconde sur un sol argilo limoneux calcaire qui se trouve dans la zone d'appellation Maranges « Sur le Bois ».



Caractéristiques :

Terrain : Argilo limoneux calcaire.

Exposition : Sud-est.

Altitude : 220 et 240 mètres.

Vigne : Vignes âgées de 30 ans pour la première et de 50 ans pour la seconde.

Cépage : Aligoté.

Vinification : Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Pressurage lent et doux des raisins en grappes entières. Fermentation en cuve inox sans soufre, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : 12 mois en cuve, décantation naturelle et filtration légère avant mise en bouteille.

Méthode de culture: biologique non certifié.

Nous n'utilisons aucun herbicide et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.

Seuls les fongicides homologués en viticulture biologique sont utilisés.

Dégustation

Robe : jaune paille clair.

Nez : agrumes, fumée.

Bouche : fruitée, belle fraîcheur.

Accord Mets et Vins

En apéritif avec de la Crème de Cassis

Fruits de mer.

Terrine de campagne.

Chèvre frais.

Service

Entre 8° et 10°.



Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE

Tel : +33 (0)3.80.36.31.60 Mob: +33 (0)6 25 61 41 50

ludovic-bonnardot@orange.fr