

SYLVAIN LOICHET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



BOURGOGNE ALIGOTÉ



VIGNOBLE

Situé sur Comblanchien, ce vignoble orienté Est-Ouest est peu pentu. Le terroir peu caillouteux sur des argiles convient bien au cépage Aligoté.

L'âge des vignes est de 30 ans.

VINIFICATION

Après une vendange manuelle à maturité, les raisins sont délicatement pressés avec un pressoir pneumatique.

Les jus sont ensuite débourbés pendant une nuit et démarrent leurs fermentations en levures et bactéries indigènes. Les vins subissent une filtration dégrossissante sur membrane de 5µ puis ils sont mis en bouteilles par gravité.

DEGUSTATION

Fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce cépage mais avec une belle maturité des raisins l'aligoté s'exprime sous des notes citronnés.

Ce vin reste mûr et complet avec une belle richesse aromatique.

CONSERVATION

3 à 4 ans (dans de bonnes conditions de températures et d'humidité).