

BOURGOGNE ALIGOTÉ

LA VIGNE DE MARIE LOUISE

LA PARCELLE

La parcelle se situe dans le village de Saint-Bris-Le-Vineux sur le Portlandien, la couche supérieure du Jurassique composée de calcaire, avec une exposition Nord-Ouest.

Superficie de la parcelle : 1,5ha

Âge moyen de la vigne : 65 ans

Rendement : 40hL/ha

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturels.

LA VINIFICATION

Après un pressurage long et délicat, un débourbage à froid d'une vingtaine d'heures, la fermentation s'est effectuée aux alentours des 16° à 18° celsius à l'aide de levures indigènes.

Nous effectuons la fermentation malolactique sur lies fines de novembre à mi-avril puis un léger collage et une filtration sur terre afin d'obtenir un vin limpide et stable avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

L'élevage se fait exclusivement en cuve inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du vin. Ces cuves sont thermorégulées ce qui permet d'effectuer des fermentations à basses températures afin de développer au mieux les arômes du vin.

LA DÉGUSTATION

Un vin sec, léger et puissant sur des arômes de fruits blancs, de pêche de vigne et de fleurs blanches. Très frais, élégant et de caractère, il présente une belle acidité. Sa franchise impose des mets délicats, mais à texture moelleuse, comme les tourtes au poisson. Vous pouvez également le servir avec des quenelles et des poissons fins ou un tian d'aubergines.

Doit être servi entre 10 à 12° celsius et a un potentiel de garde de 2 à 3 ans voire 5 ans..

