

BOURGOGNE ALIGOTÉ



Ce Bourgogne Aligoté du Grand Auxerrois (Yonne) est issu de l'A.O.C. Bourgogne Aligoté. Il provient des climats Les Courriers, Les Allets, Cotes de la Canne, La Mouche et Biaumont. Le vin est élaboré à partir du cépage Aligoté, avec des vignes âgées de 20 à plus de 90 ans, plantées sur des sols kimméridgiens à dominante argile rouge et marron très fossilifère.

Les parcelles bénéficient d'une exposition septentrionale avec micro-climat, orientée sud et ventilée par des vents dominants du Nord-Est, entre 190 et 255 m d'altitude. La conduite du vignoble est biologique et bio-dynamique, certifiée ECOCERT sas et Demeter, pour un rendement moyen de 50 à 55 hl/ha. La vendange est triée manuellement, entièrement égrappée, puis fait l'objet d'un pressurage lent et d'un débourbage sévère. La fermentation en levures indigènes et l'élevage en cuve inox sur 10 à 12 mois, sans bâtonnage, se font avec très peu d'utilisation de SO₂, ajustée seulement si nécessaire à la mise en bouteille.

