

Bourgogne Aligoté 2022

La Marie ALIGOTE



VIGNOBLE

Assemblage de raisins provenant de deux parcelles, l'une située en côte chalonaise, au nord de Montagny, l'autre se trouve au sud de la côte de Beaune.

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

VIGNES

Vignes de 25 à 35 ans.

VINIFICATION

Les raisins sont refroidis à 12 ° C, pressurage direct sans éraflage pour faciliter l'écoulement. Vinification en cuve pour 12 jours de fermentation.

ELEVAGE

Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 10 mois pour conserver toute la fraîcheur du cépage.

Mise en bouteille octobre 2023.

DEGUSTATION

Robe or pâle pour notre Aligoté. La bouche est ciselée et révèle une belle minéralité, des arômes de pomme Granny Smith, agrumes et notes florales. La finale est vive, harmonieuse et salivante.

A BOIRE

2024 -2026

HISTOIRE

La Marie, c'est Mary Tudor, Marie 1^{ère} d'Angleterre, Duchesse de Bourgogne par son mariage en juillet 1554 avec Philippe d'Espagne.