

DOMAINE AMIOT ET FILS
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Bourgogne Aligoté

Vignoble

Situation

Sur la partie aval du versant viticole

Surface

14,43 ares

Âge du vignoble

Plantation en 1986

Rendements autorisés

72 HL/Ha

Vin

Production

1200 bouteilles /an

Caractéristiques

Couleur : jaune or

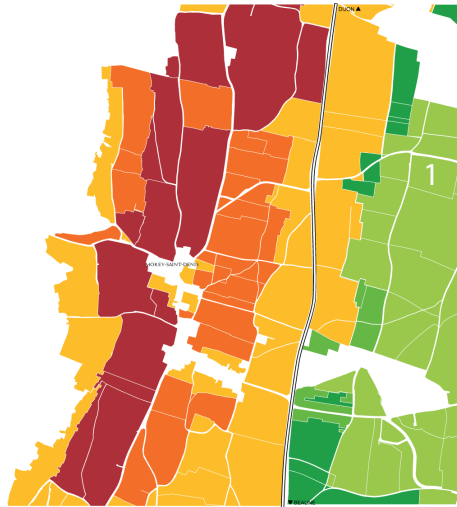
Nez : fruits blancs accompagnés de notes délicatement citronnées.

Bouche : Belle fraîcheur, finale minérale très agréable.

Garde

A boire jeune

Dominé par des notes d'agrumes, ce vin gourmand se distingue par son fruité.



- Grands crus
- Premiers crus
- Appellations villages
- Appellations régionales

Origine

La Bourgogne compte 7 appellations régionales.

Parmi elles, l'appellation Bourgogne Aligoté désigne les vins produits exclusivement à partir du cépage éponyme. Cet ancien cépage bourguignon, auquel a été longtemps préféré le chardonnay, retrouve actuellement ses lettres de noblesse.

Terroir

Notre parcelle se situe au 1.« Pré des Longeroies », à 230m d'altitude. Elle est exposée au Nord-Est et repose sur des sols argilo-limoneux.

Culture, Vinification , Elevage

De la culture jusqu'à la vinification sans sulfite, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir. L'élevage se fait en fûts de chêne.

Dégustation

Examen gustatif : bouche marquée par les agrumes, l'attaque est vive et tendue, la rondeur arrivant en fin de dégustation.

L'Aligoté est un vin frais, qui accompagne le repas, de l'apéritif jusqu'au plat de résistance. On l'appréciera tout particulièrement avec une charcuterie, et en toute saison avec des fruits de mer et même des fromages de chèvre.