



CLIMAT & TERROIR

Planté aux abords du village de Marsannay-la-Côte, notre parcelle d'Aligoté donne des vins blancs conviviaux

Superficie exploitée : 13.95 ares

Appellation : Clos de Vougeot
Grand Cru

Sol : argilo-calcaire

Cépage : Aligoté

Exposition : Est / Sud-Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après un pressurage pneumatique des grappes entières et un débourbage statique d'une douzaine d'heures, les moûts effectuent leur fermentation alcoolique à basse température.

Élevage : en fûts neufs (20%) et en fûts de un à quatre vins, sur lies totales avec batonnages réguliers

Durée de l'élevage : 6 mois en fût puis 1 mois en masse

DÉGUSTATION

En attaque, la bouche est fraîche avec des arômes d'agrumes. Fin de bouche sur la vivacité.

Accords mets & vins : Escargots, andouillette grillée

Garde & conservation : 3 à 5 ans

