

maison A&S

Bourgogne Aligoté 2023

La parcelle plantée en 1970 est située entre les communes de Saint-Aubin et Nolay, à une altitude de 300 mètres, sur un sol argilo-calcaire composé de calcaires durs et de marnes blanches. Ce terroir bien drainé apporte une belle minéralité au vin tout en favorisant une maturation équilibrée grâce à la rétention d'humidité des argiles. L'exposition plein ouest permet au vin de bénéficier d'un ensoleillement optimal, assurant une maturation homogène et une concentration aromatique parfaite. Le rendement 45 hl/ha pour garantir une qualité optimale du vin.

Les vendanges manuelles ont eu lieu le 24 septembre 2023. Les raisins ont été directement pressés à leur arrivée à la cuverie avec un pressoir horizontal en bois pendant environ 3h. Nous dégustons fréquemment pour décider l'arrêt du pressurage. Le moût a été oxydé pour permettre aux matières oxydatives de se déposer dans les bourbes, ce qui permet de limiter l'utilisation de sulfites. Après un refroidissement à 10°C pendant 24 heures pour une clarification naturelle avant d'être entonné en fûts de 228 L pour sa fermentation et son élevage. L'élevage a été effectué pendant 11 mois en fûts de chêne, permettant au vin de développer complexité et rondeur. Aucun sulfite n'a été ajouté pendant la vinification, sauf après la fermentation malolactique et juste avant la mise en bouteille.

Ce Bourgogne Aligoté 2023 présente une robe jaune pâle brillante et un nez frais avec des arômes de poire et des touches florales subtiles. En bouche, il est vif et équilibré, avec une belle acidité et une finale minérale. Ce vin se marie idéalement avec des fruits de mer, des poissons grillés ou des fromages frais. Il peut se conserver entre 3 et 5 ans.

Composition de cette cuvée :
2569 bouteilles, 60 magnums, 1 jéroboam

