



## VIGNE

### Situation :

- ▶ Magny-lès-Villers
- ▶ Nuits-st-Georges

### Lieu-dit :

- ▶ Corvée Jean Brun
- ▶ Bouffales
- ▶ Les Creux de Gilly

### Terroir :

▶ Variées en raison de la diversité des aires viticoles, les vignes plantées de ce cépage reposent généralement sur une assise calcaire, souvent mariée à des marnes et argiles. Le Bourgogne aligoté est souvent un vin de coteau. Un peu d'altitude ne lui déplaît pas. (BIVB).

### Cépage :

- ▶ Aligoté

### Superficie :

- ▶ 0,81 ha

### Rendement max autorisé :

- ▶ 72hl/ha

### Date(s) plantation(s) vignes :

- ▶ 1963, 1995 et 1999

## VENDANGES

- ▶ Vendange manuelle
- ▶ Transport du raisin en caisse
- ▶ Passage sur table vibrante puis table de tri

## VINIFICATION ET ELEVAGE

### Vinification :

▶ Pressurage en grappe entière puis début de la fermentation en cuve inox avec levures indigènes à base température, entre 18 et 20°C pour garder la fraîcheur.

### Elevage :

- ▶ En fût de 300L entre 9 et 10 mois

## CONSEILS

### Température service :

- ▶ 8 à 10°

### Commentaires du Vigneron :

2017 2018 2019 2020

2021

- ▶ Robe : jaune or pâle.
- ▶ Nez : frais, citronné.
- ▶ Bouche : ronde, soutenue par une belle acidité fondue, finale minérale.

### Accords mets-vins :

- ▶ Accompagné de crème de cassis pour le Kir (apéritif)
- ▶ Poissons grillés
- ▶ Huîtres
- ▶ Fromages de chèvre
- ▶ Comté
- ▶ Salades, taboulés ou légumes Vapeur
- ▶ Gougères
- ▶ Escargots
- ▶ Jambon persillé
- ▶ Terrine
- ▶ Crustacés

### Potentiel de garde :

- ▶ 0 à 5 ans



Bourgogne Aligoté