

Bourgogne Aligoté 2015

Vin Nature

Tirage : 13/05/18

Vendange : Manuelle

Assemblage : 100% Aligoté

Terroir : Granitiques/sableux, légers, perméables

Localisation : Pierreclos (71960)

Vinification :

Ce vin est élaboré à partir de raisins du sud de la Bourgogne, avec donc, plus de soleil et plus de rondeur.

La fermentation alcoolique se fait grâce aux **levures indigènes** présentent naturellement sur les raisins, et apportant une grande complexité.

Ensuite le vin est élevé **2 années complètes en vieux fût de chêne**. Ainsi la micro-oxygénation développe son volume en bouche et la richesse de ses arômes.

Le seul intrant présent est l'apport de sulfites modéré.

Contrairement aux Aligotés classiques d'apéritif, notre vin est plutôt taillé pour la table... poissons en sauce, les viandes blanches et les fromages crémeux.

Ce vin est non filtré, non collé, légèrement trouble, gage de sa vinification naturelle...

