



FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE ALIGOTE 2024

Superficie : 19a22 + achats de raisins
Situation : Lieu-dit Les Femelottes (Puligny-Montrachet)
Cépage : Aligoté
Rendement : 39hl/ha

Altitude : 220m
Exposition : Nord-Est
Sol : Calcaire, argilo-limoneux
Plantation : 2018

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2028

Note de dégustation 2023 :

Nez intense se développant sur des notes d'agrumes, de minéralité et de fleurs. En bouche, il offre une combinaison juteuse et ciselée, avec une belle énergie et une finale iodée très appétante

Un plaisir simple et immédiat.

