



## Caves Baptiste Bienvenu



# Bourgogne Aligoté

[Un vin gourmand et fruité qui vous séduira par ses notes d'agrumes.]



### Origine parcellaire, exposition et sols •

Appellation Régionale de Bourgogne : Bourgogne Aligoté.

Lieux-dits des parcelles récoltées : La Grande borne.

Nos vignes d'Aligoté sont cultivées sur le village d'Irancy qui est situé à 15 Km d'Auxerre au creux d'une vallée dont les coteaux sont recouverts de vignes et de cerisiers.

Notre terroir argilo-calcaire est composé d'argile, dans laquelle se trouve en proportion variable du calcaire.

Terrain Kimméridgien datant de l'époque du Jurassique, provenant de la bande géologique de l'Aube.

### Superficie •

La superficie totale plantée du vignoble d'Irancy est de 200 hectares. Nous récoltons 2 hectares pour produire notre Bourgogne Aligoté.

### Production annuelle •

Environ 13 000 bouteilles de Bourgogne Aligoté.

### Cépage •

Vin blanc issu à 100% du cépage Aligoté.

### Age moyen de la vigne •

10 ans

### Travail de la vigne •

Nous taillons ces parcelles de vignes en Guyot simple. Les raisins sont récoltés à sur maturité.

Type de culture raisonnée : tout au long de l'année, l'entretien des sols est effectué mécaniquement afin d'éviter les désherbages chimiques.

### Vinifications •

Les raisins sont directement pressés. La vinification se fait en 2 étapes dans des cuves inox thermorégulées : tout d'abord, une fermentation à froid s'effectue sur 5 jours puis vient ensuite une fermentation alcoolique pendant 1 à 2 mois.

### Elevage •

100% en cuve inox pendant 6 mois.

### Caractère du vin •

Tout en justesse de goût, ce vin jeune, énergique et gourmand stimulera vos papilles. A boire dès maintenant ou à garder de 2 à 3 ans.

### Robe •

Une robe dorée et lumineuse aux reflets vert brillant.

### Nez •

Un nez avec un délicieux parfum agrume.

### Bouche •

Une bouche fruitée et acidulée avec des notes de pommes et de citron. La texture dans l'ensemble est vive et constituée d'une superbe acidité très agréable face à une puissance aromatique.

### Accords mets et vin •

Il sera le compagnon idéal de vos apéritifs et accompagnera à merveille vos plateaux de fruits de mer, huîtres ou viandes blanches.

### Service •

A servir entre 11 et 13 degrés. Teneur en alcool : 13%

### Contenant disponible à la vente•

75 cl