



CHÂTEAU DE MEURSAULT

FICHE CLIMAT BOURGOGNE ALIGOTÉ



CLIMAT & TERROIR

L'aligoté est un cépage blanc qui donne des vins francs et plaisants.

Superficie exploitée : 75 ares

Appellation : Bourgogne

Sol : argilo-calcaire profond

Cépage : Aligoté

Exposition : Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après tri manuel, pressurage et débourbage, la fermentation alcoolique se déroule en fût pendant 10 jours, puis le vin est élevé sur lies pendant 12 mois en fût de chêne, 25% fût neuf et fûts d'un ou deux vins. Pendant les 6 premiers mois, bâtonnage des lies toutes les deux semaines afin d'apporter richesse et complexité.

DÉGUSTATION

Nez frais sur des notes citronnées et florales. La bouche est vive et agréable, parfaitement désaltérante.

Accords mets & vins : coquillages et escargots

Garde & conservation : 3 à 5 ans

