

# Arénites

## BOURGOGNE ALIGOTÉ



*Millésime : 2020 / Cépage : Aligoté / Sol : Sables granitiques*  
*Rendements : 39 hl/ha / Age du vignoble : 30 ans / Densité : 8500 pieds/ha*  
*Production : 7650 bouteilles et 100 magnums / So2 Total : 27 mg/L*

*Les arénites sont les veines granitiques que l'on retrouve essentiellement sur nos terroirs, ils apportent à nos Aligotés un caractère unique.*



### Vignoble

La majorité des parcelles sont conduites en cordon ce qui permet de garantir des rendements maîtrisés. Certaines vieilles parcelles sont en taille Guyot simple. La taille cordon va favoriser des petites grappes dorées et peu compactes. Les rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé et cultivé sous les ceps. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique de la taille à la récolte afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



### Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des dégustations de baies chaque jour. Nous attendons que les grappes soient bien dorées. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant les parcelles. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Les raisins récoltés sont immédiatement pressés avec des cycles très lents pour avoir une extraction du jus tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation démarre spontanément par levures indigènes. Fermentation malo-lactique naturelle et élevage de 10 mois sur lies fines de en cuve.



### Dégustation

Vin tout en fraîcheur avec une belle minéralité, note d'agrumes et de fleurs blanches, très bon équilibre en bouche avec une bonne persistance.  
À servir entre 9°C et 13°C.  
Potentiel de garde : 4 à 5 ans.



### Suggestion mets vins

L'Aligoté s'accorde avec des mets que la plupart vins n'accompagnent pas. Sa fraîcheur est idéale avec les huîtres, les fruits de mer, les poissons et les légumes. Mais c'est surprenant avec des plats riches en acidité, umami et amertume. Comme les endives braisées à l'orange ou champignons farcis.