



## Bourgogne Aligoté

### Appellation

Bourgogne Aligoté  
Coteaux de Saint-Bris

### Cépage

Aligoté 100% ou aligoté doré  
Petit grain

### À la dégustation

On découvre une robe dorée claire avec des reflets verts brillants, au nez de délicates notes fines d'aubépine, de poire Williams et de noisette. En bouche s'exprime une belle structure ronde se prolongeant sur des petites fleurs blanches, finale franche et harmonieuse sur des épices. Facile à apprécier en apéritif ou en accompagnement de mets comme du jambon persillé, un pâté en croûte, des crustacés, des poissons plutôt de rivière ou des volailles. Il peut être apprécié à 12/13° dès son plus jeune âge et peut être conservé au moins cinq ans.

### Lieux dits

La Croix Rougeot  
Belle Croix  
Côte de Coutance  
Cornevin, Côte de la Canne  
Vignes de Forterre

### Surface

7 ha

### Age

1/3 environ 10/15 ans  
1/3 environ 15/30 ans  
1/3 environ plus de 30 ans



### Sol

Jurassique supérieur, étage kimméridgien moyen et supérieur, alternance de 80 mètres de calcaires et marnes lumachelliques voire pour une très vieille parcelle en crétacé inférieur sur sol « argiles à lumachelles », argileux, calcaires à faible perméabilité (un des rares lieux qui ne craint pas le phylloxera).

### Vinification

Vendanges fin septembre début octobre. Egrappage à 100% pressurage pneumatique très lent, fermentation alcoolique très longue à une température voisine de 25° dans sa première partie pour ne garder que les aspects du terroir. Suivie de la fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en cuve. Vendanges fin septembre début octobre. Egrappage à 100% pressurage pneumatique très lent, fermentation alcoolique très longue à une température voisine de 25° dans sa première partie pour ne garder que les aspects du terroir. Suivie de la fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en cuve.

