

Bourgogne Aligoté 2023

En tant que membres de l'association les Aligoteurs et grands amateurs de ce cépage, nous sommes heureux de vous présenter notre version de l'Aligoté.

Origines

Nous assemblons deux contrats différents pour cette cuvée.

75% de l'approvisionnement sont issus de la Côte de Beaune, majoritairement du secteur de Meursault et de Remigny sur des sols argilos-limoneux. Les 25% restants proviennent de la côte Chalonnaise.

Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés manuellement . La fermentation alcoolique s'est déroulée pour moitié en fûts de 350L à basse température et l'autre moitié en cuve inox.

Les vins ont été élevés pendant un an en pièces bourguignonnes.

Nous n'avons pas utilisé de fût neuf.

Mise en bouteille

Le 19 Février 2025

Tirage de 5590 bouteilles et 150 magnums

Notes & Récompenses

90 points - Burgundy Report 2023 - **Tim Atkin**

"Airy but with a mineral direction. That's mineral and juicy. Vibrantly, deliciously finishing" **Bill Nanson - Burgundy Report**



BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELATION BOURGOGNE ALIGOTÉ CONTRÔLÉE

les Petits Lieux

LAURE GUILLOTEAU & GUILLAUME ROUGET, À VOSNE-ROMANÉE (CÔTE D'OR - FRANCE)