

Olivier Morin

Fiche Technique

Bourgogne Aligoté

Appellation d'Origine Contrôlée



 Blanc


 200m

 100% Aligoté
Age des vignes : 50 ans

 Potentiel de garde :
2 à 4 ans

 Semi-continental

 12,5°

 Marnes argilo-calcaires de l'étage
Kimméridgien (Jurasique supérieur)

Conduite du vignoble

Viticulture raisonnée pour chaque parcelle, comme pour tout le vignoble du domaine. Entretien du sol sans herbicides avec travail du sol, enherbement naturel maîtrisé par binages et roulage. Fertilisation organique à base de compost. Restitution des bois de taille après broyage. Complantations régulières pour conserver la densité initiale de plantation. Travaux en vert et palissage minutieux.

Vinification élevage

Sans intrants, dans le respect de chaque millésime. Des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie. Réception de vendange par tapis à bandes dans un pressoir pneumatique. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées en cuves. Élevages de 6 à 12 mois sur lies fines. Stabilisation naturelle du vin. Mises en bouteilles sans filtration.

Conseils de dégustation

Température de service à 12°C.

Dégustation

Grande finesse, pureté immédiate et transparente des arômes. Une minéralité maritime, saline en même temps qu'une impression onctueuse sur un volume harmonieux. Prêt à boire

Accord mets-vins

Apéritif, fruits de mer et particulièrement les huîtres, jambon persillé, escargots de Bourgogne.

