

## BOURGOGNE ALIGOTÉ

 Fiche Technique

### SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Secteur vergisson. Exposition Sud Est.

### TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : 1 rang sur 2, afin d'éviter toute utilisation de désherbants chimiques ; en absorbant l'excès de pluie, elle empêche le développement des maladies de la vigne.  
Laboure : Pour favoriser la descente des racines en profondeur et permettre au cep de mieux résister aux sécheresses et aux surplus d'eau.

### TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 40 ans à rendement modéré. Taille peu chargée afin de limiter le rendement; Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel; Grappes ramassées à la main; Sélection des grappes : tri sévère ne conservant que les grappes parfaitement intactes.

### TRAVAIL EN CAVE

Pressurage : direct, pressoir pneumatique  
Vinification : Levures indigènes. Non chaptalisé.  
Elevage : En cuve inox sur lie fine.  
Filtration : Degrossissage  
SO2 Total après mise en bouteille: 18 mg/L

### DÉGUSTATION

Note floral et beaucoup de fraîcheur pour ce bourgogne aligoté complètement atypique.

