

DOMAINE DU Château DE ROUGEON



BOURGOGNE BLANC *Aligoté*

Cépage : Aligoté / *Sol* : Sables granitiques
Âges du vignoble : 30 ans / *Densité* : 8000 pieds/ha



Conduite

Taille : 50 % en guyot et 50 % en cordon ce qui permet un bon équilibre de la structure aromatique du raisin, enherbement depuis 30 ans et culture sous les ceps pour un respect du sol et limiter l'érosion. Dominique Bouchard surveille et entretient la vigne jusqu'au vendanges pour le bon déroulement du cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Dégustation

Vin tout en fraîcheur avec une belle minéralité, note d'agrumes et de fleurs blanches, très bon équilibre en bouche apporté par la taille en cordon. À servir entre 9°C et 12°C.



Vinification

Vendanges mécanique, pressurage par cycle de 2 à 3 heures, selon le profil du millésime, l'élevage est réalisé durant 8 à 12 mois en cuve inox thermo régulée, afin de préserver les arômes du raisin. Sous la responsabilité d'Isabelle Bouchard.



Suggestion mets vins

Huitres, fruit de mer, tarte aux poireaux, fromage de chèvre conté, charcuterie accompagnements salés et petits fours dessert au chocolat et aux fruits ...

Château de Rougeon - 71390 Bissey-sous-Cruchaud - France

+33 (0)3 85 92 02 54 / +33 (0)6 60 47 82 17 / chateauderougeon@gmail.com / www.chateauderougeon.com