

La Cabane

BOURGOGNE ALIGOTÉ



Cépage : Aligoté / Sol : Sables granitiques
Age du vignoble : 35 ans / Densité : 8500 pieds/ha

Un abri pour les vigneron et leurs chevaux surplombe la parcelle.
Elle bénéficie d'une belle exposition et d'un ensoleillement optimal. Certainement la plus qualitative.



Vignoble

En cours de certification Bio. Parcelle de vieilles vignes conduites en cordon qui produisent maximum 40hL/ha. Parcelle plantée sur sols granitiques avec sable rouge. La taille cordon va favoriser des petites grappes dorées et peu compactes. Les rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé et cultivé sous les ceps. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique de la taille à la récolte afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des dégustations de baies chaque jour. Nous attendons que les grappes soient bien dorées. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant les parcelles. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Les raisins récoltés sont immédiatement pressés avec des cycles très lents pour avoir une extraction du jus tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation dure environ 8-10 jours par les levures indigènes. Fermentation malo-lactique naturelle et élevage sur lies fines de 8 à 12 mois en cuve.



Dégustation

Le nez est expressif, marqué par des arômes de fleurs blanches, de fruits jaunes et blancs ainsi que par des notes légèrement épicées. Frais, avec une belle minéralité en fin de bouche. Très bon équilibre avec une bonne persistance aromatique. Servir entre 9 °C et 13 °C.
Potentiel de garde: 5 à 8 ans.



Suggestion mets vins

L'Aligoté s'accorde avec des mets que la plupart vins n'accompagnent pas. Sa fraîcheur est idéale avec les huîtres, les fruits de mer, les poissons et les légumes. Mais c'est surprenant avec des plats riches en acidité, umami et amertume. Comme les endives braisées à l'orange ou champignons farcis.