

GUY & YVAN *domaine* DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté

“Vieille Vigne”



Surface	0 Ha 23 a
Cépage	ALIGOTE
Age moyen	75 ans
Sols	Argilo-calcaire, assez pauvre, caillouteux
Situation géographique	Parcelle située sur le plateau de Chaux – Altitude : 350m
Rendement moyen sur 5 ans	66 hl
Nombre de bouteilles	2 000 Blles
Conduite de la vigne	Travail du sol, lutte raisonnée, certification HVE3, enherbement partiel, effeuillage, récolte manuelle
Vinification	Pressurage des raisins non égrappés avec un pressoir pneumatique en inox. Refroidissement du moût, sulfitage, débourage. La fermentation est faite en fûts de 500l, batonnage journalier durant la F.A. Cuverie climatisée
Elevage	10 mois en fûts de 500 l sans bois neuf, puis assemblage en cuve inox, collage, filtration afin d'améliorer la brillance et la pureté du vin.
Mise en bouteille	Au domaine, bouteilles cétie évolution, bouchon technique Diam. 5
Dégustation	Couleur Or pâle, nez d'agrumes, de la pureté. Bouche crémée, ample, structurée, c'est un aligoté pour la table.
Accords mets & vin	Poissons, charcuterie, fromages de chèvre sec
Température de service	A servir frais 12 à 13°C
A déguster idéalement	Entre 2 et 4 ans