

BOURGOGNE ALIGOTÉ

LES ÉQUINCES

2023

DÉGUSTATION

Belle robe limpide, brillante. Robe jaune clair, reflets verts. Nez typé aux accents floraux, noisette fraîche. La bouche combine des qualités de matière, de fraîcheur et d'expression qui lui confèrent une réelle harmonie. La finale est tonique avec une dimension saline très élégante. Température de service : 10 à 12 °

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Aligoté

Age moyen des vignes : 51 ans

Densité pied/ha : 10 000

Exposition : Sud-est, en plaine sur un terrain plat.

Nature du sol : Argilo-calcaire par dépôts limoneux importants.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

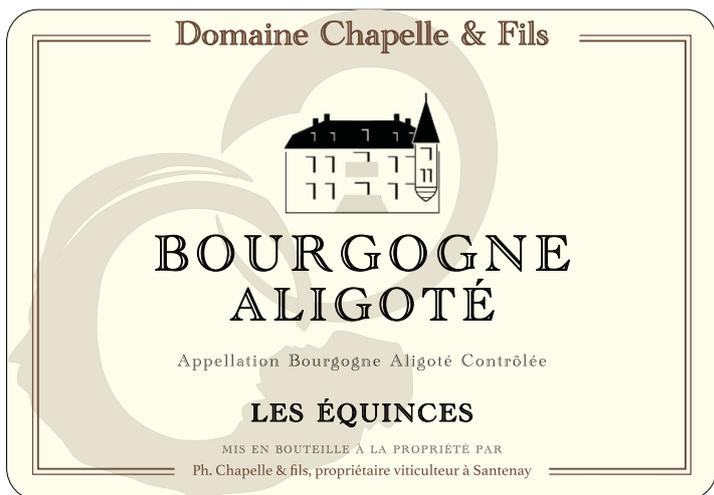
Rendement (hl/ha) : 57 hl/ha

Mode de Vendange : Manuel

Vinification & Élevage : Vendange entière, pressurage direct sans SO2. Elevage de 10 mois en cuve inox, collage, puis mise en bouteille après une légère filtration.

Date de mise en bouteille : Juillet 2024

Nombre de bouteilles produites : 2950 bouteilles



CHAPELLE & FILS

