

# GUY & YVAN Domaine DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



## Bourgogne Aligoté

**Surface :** 1 Ha 01 a

**Cépage :** ALIGOTE

**Age moyen :** 20 ans

**Sols :** Argilo calcaire, assez pauvres, caillouteux, empilement de laves.

**Situation géographique :** 2 parcelles situées sur le plateau de Chaux, dans les Hautes Côtes de Nuits. Alt : 350 m

**Rendement moyen sur 5 ans :** 54 hl/Ha

**Nombre de bouteilles :** 7000 Blles

**Conduite de la vigne :** Vignes hautes et larges, enherbement un rang sur deux, travail du sol, désherbage partiel, lutte raisonnée, effeuillage, prétaillage et récolte mécanique.

**Vinification :** Pressurage avec pressoir pneumatique inox, refroidissement du moût, enzymage, débourage, levurage, fermentation d'environ un mois à 18° C afin d'obtenir le maximum de gras et de fruit.

**Elevage :** De 6 à 7 mois en cuve inox, fermentation malolactique effectuée. Collage et filtration avant la mise en bouteilles afin de rendre le vin plus limpide, brillant et plus pur aromatiquement.

**Mise en bouteille :** Bouteilles standard ECOVA, bouchons techniques. Diam 5.

**Dégustation :** Le cépage Aligoté donne des vins vifs avec de la fraîcheur. Une couleur or pâle. Nez d'agrumes, d'aubépine suivant le millésime.

**Accords mets & vin :** S'accommodant très bien avec de la charcuterie, des truites, des escargots, poissons grillés. Il constitue un excellent apéritif associé à de la liqueur de cassis, il devient ainsi le célèbre KIR.

**Température de service :** 10° C

**A déguster idéalement :** Entre 1 et 3 ans