

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

BOURGOGNE ALIGOTÉ BLANC

Cet Aligoté provient de deux parcelles différentes : l'une est une vieille vigne de famille plantée depuis 70 ans, tandis que l'autre est la première vigne acquise par Vincent lorsqu'il a commencé à travailler dans les années 1990. L'Aligoté est un cépage très ancien en Bourgogne ; le vin est sec et fruité, il doit être bu relativement jeune afin de garder les caractéristiques propres au cépage.



LE DOMAINE

Présentation du domaine : Dans la lignée familiale ancrée à Meursault, Vincent Bouzereau exploite depuis 1990 des vignes en Côte de Beaune sur les villages de Puligny-Montrachet, Meursault, Monthelie, Auxey-Duresses, Volnay, Pommard, Beaune et Aloxe-Corton, à la fois en rouge et en blanc.

Superficie de la propriété : Environ 10 hectares

LA VIGNE

Cépage : Aligoté

Localisation des vignes : Dans la plaine de Meursault.

Type de sol : Argilo-calcaire

Âge moyen des parcelles : L'une de 70 ans, et l'autre de 30 ans.

Travail dans les vignes : Travail du sol, taille guyot simple, ébourgeonnage adapté à l'âge de la vigne et sa vigueur, lutte raisonnée, vendanges manuelles.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vinification : Vinification en partie en cuve inox pour préserver tout le fruit et la fraîcheur du vin, et en partie en fûts de chêne pour l'oxygénation. Pas de levurage, levures indigènes uniquement pour garder la typicité du terroir et du millésime.

Élevage : Mise en bouteille après 10 à 12 mois d'élevage. Filtration si besoin selon le millésime. Mise en bouteille au domaine.

Les fûts : 50% fûts de chêne - 50 % cuve inox

LE VIN

Associé à la crème de cassis pour devenir le célèbre « Kir », ou servi tout simplement frais, il constitue un excellent vin d'apéritif.

Note de dégustation : Vin vif, fruité, floral, anisé et frais au nez ; vin souple, notes d'agrumes en bouche.

Potentiel de garde : A boire avant deux ans pour conserver toute sa fraîcheur.

Température de service : 11°C à 12°C

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera parfaitement vos repas quotidiens, mais aussi les huîtres, les plats de charcuterie et les poissons.