

# GUY & YVAN *domaine* DUFOULEUR

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## Bourgogne Aligoté



Surface	0 Ha 74 a
Cépage	ALIGOTE
Age moyen	25 ans
Sols	Argilo calcaire, assez pauvres, caillouteux, empilement de laves.
Situation géographique	1 parcelle située sur le plateau de Chaux, dans les Hautes Côtes de Nuits. Alt : 350 m
Rendement moyen sur 5 ans	70 hl/Ha
Nombre de bouteilles	6 900 Blls
Conduite de la vigne	Vignes hautes et larges, enherbement un rang sur deux, travail du sol, lutte raisonnée, effeuillage, prétaillage et récolte mécanique.
Vinification	Pressurage avec presseur pneumatique inox, refroidissement du moût, débouillage, levurage. Fermentation d'environ un mois à 18° C dans une cuve inox thermorégulée afin d'obtenir le maximum de gras et de fruit.
Elevage	10 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 cétie évolution, bouchon technique 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