



Bourgogne Aligoté "Clos des Perrières la Combe" 2015

AOC Bourgogne Aligoté, Bourgogne, France



PRÉSENTATION

Ce vin est très aromatique avec une grande longueur étonnante pour cette appellation.

LE MILLÉSIME

3125 bouteilles, 24 magnums pour le millésime 2015.

SITUATION

Ce vin provient d'une parcelle située sur la commune de Nuits-Saint-Georges, bordant l'Appellation Village (Nuits-Saint-Georges "les Argilats"). Le mot Perrière signifie Carrière en vieux Bourguignon.

TERROIR

Cette vigne plantée en 1978 avec des Aligoté dorés, se situe sur un sol peu profond (20 à 30 cm) riche en calcaire, offrant à ce terroir une grande fraîcheur.

Son orientation plein sud, confère à ce vin une belle richesse et une densité peu commune au style de cette appellation.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et suivies d'une macération pelliculaire d'une semaine avec un pressurage long de 8 heures.

L'élevage est réalisé en fûts de chêne (pas de fûts neufs) pour une durée de 15 mois.

CÉPAGE

Aligoté 100%

DÉGUSTATION

Ce vin est frais et délicat, doté d'une grande douceur de texture. Il dévoile des notes finement mentholées. C'est un délice de saveurs d'agrumes et de fruits purs et friands.

