



Grands Vins de Bourgogne

DOMAINE RENÉ BOUVIER

Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes

Sans soufre ajouté

Cette cuvée est issue de deux parcelles l'une de (0,43 ha) de vieux aligotés de 55 ans de moyenne sur la commune de Morey-Saint-Denis, et l'autre sur Couchey de 51 ares (de 55 ans également). Issu de raisins bien mûrs, le Bourgogne Aligoté vieilles vignes développe un goût plein avec des notes de curry, d'agrumes et de fruits blancs ainsi qu'une belle fraîcheur en finale.

C'est un aligoté de repas que vous pouvez boire dans les premières années ou garder environ 5 ans et plus.

A tous les stades de la vinification, nous ne faisons **AUCUN apport en soufre**.

Vinification

Le pressurage se fait en grappes entières. Les fermentations se font en levures indigènes. L'élevage dure de 12 à 18 mois en fûts de chêne de 600 litres et pour moitié en cuve pour préserver sa fraîcheur.

Viticulture

Le domaine a une approche de la viticulture totalement respectueuse de l'environnement. Les sols sont travaillés depuis toujours.

Les ceps sont issus de sélections massales. Les travaux en vert sont soignés : ébourgeonnage pour équilibrer la charge, palissage des rameaux afin d'aérer la végétation, rognage après la fleur, etc. Ce travail préalable assure naturellement un rendement faible. Un tri sur pied est réalisé 2 à 3 semaines avant les vendanges. Toutes les parcelles du domaine sont vendangées à la main.

Les périodes de mises en bouteilles sont choisies en fonction du calendrier lunaire.



Accord mets et vins

Idéal à l'apéritif, il accompagnera une nage de poisson avec une réduction, des coquillages au citron vert, une terrine, le régional jambon persillé, les escargots et toutes formes de persillade en général.