

Place
aux
vins



Bourgogne

DOMAINE GOISOT BOURGOGNE ALIGOTE AOC



Cépage :

- Aligoté 100%



Vinification :

Vendanges fin septembre début octobre. Egrappage à 100% pressurage pneumatique très lent, fermentation alcoolique très longue à une température voisine de 25° dans sa première partie pour ne garder que les aspects du terroir. Suivie de la fermentation malolactique puis élevage sur lies fines en cuve.



Terroir :

Jurassique supérieur, étage kimméridgien moyen et supérieur,

alternance de 80 mètres de calcaires et marnes sol inférieur argileux, calcaires à faible perméabilité (un des rares lieux qui ne craint pas le phylloxera).



Dégustation :

A L'Œil : robe dorée claire avec des reflets verts brillants

Au Nez : délicates notes fines d'aubépine, de poire Williams et de noisette.

En Bouche : elle s'exprime une belle structure ronde se prolongeant sur des petites fleurs blanches, finale franche et harmonieuse sur des épices.



Accords mets/vin :

Facile à apprécier en apéritif ou en accompagnement de mets comme du jambon persillé, un pâté en croûte, des crustacés, des poissons plutôt de rivière ou des volailles.



Température :

Il peut être apprécié à 12/13° dès son plus jeune âge et peut être conservé au moins cinq ans.