Domaine Chapelle Bourgogne aligoté blanc sec 2022

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Famille CHAPELLE
Millésime: 2022
Appellation: Bourgogne Aligoté
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: aligoté

Description brève du produit :

Un aligoté solaire, gourmand et tout en équilibre.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Bourgogne aligoté blanc sec 2022 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Belle robe limpide, brillante, or blanc. Nez minéral et frais.

La bouche est équilibrée et dynamique. A déguster dès aujourd'hui et dans les 3 prochaines années. Température de service : 10 à 12 °C.

Cépage : 100% Aligoté

Age moyen des vignes : 50 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Sud-est, en plaine sur un terrain plat.

Nature du sol : Argilo-calcaire par dépôts limoneux importants.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendements (hl/ha) : 60 hl/ha

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange entière, pressurage direct sans SO2. Elevage de 10 mois en cuve inox, collage, puis mise en bouteille après une légère filtration.