

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Bourgogne Aligoté 2014



Cépage : Aligote

Sol : Mélange de Calcaire et de limon

Localisation : L'aire de production se situe sur les départements de Saône et Loire et de Côte d'Or.

Le Millésime 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'Août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin Septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de zestes d'agrumes.

Dégustation : Couleur or pâle. Parfums très frais d'herbe coupée, de jardin au printemps, sur une minéralité subtile. Minéral, bien équilibré et friand. Très rafraichissant.

Accords mets et vins : Apéritifs, salades et charcuteries.