

Bourgogne Aligoté 2017 Domaine Rémi DUPRE 75 CL

Le nez offre des arômes de fruits exotiques (pamplemousse, citron, de mangue). En bouche, il est frais et fringant tout en restant rond, gouleyant et



Référence :430415

Prix :9.35 €

Descriptif :

Bourgogne Aligoté 2017 Domaine Rémi DUPRE 75 CL

L'exploitation familiale est née en 1950, et était plutôt tournée vers la polyculture, élevage avec quelques parcelles de vigne (environ 3 hectares). A la fin des années 80, elle se dirigea de plus en plus vers la viticulture, c'est alors qu'en 1990, Jean-Christophe vint rejoindre l'exploitation puis Vincent en 1994. L'exploitation atteignit alors une douzaine d'hectares, puis avec l'arrêt de l'élevage et la reprise de plusieurs petites exploitations sur les villages de Royer et de Mancey, le domaine s'agrandit pour arriver aujourd'hui à une superficie d'environ 26 hectares.

« C'est le sol qui guide mes plantations », se plaît à dire Jean Christophe. Le chardonnay (10 ha) mûrit sur les marnes blanches de Mancey sur un coteau sud/sud-ouest. Le pinot noir préfère les terres rouges de « sous borreau » sur le versant est de Royer. Quant au gamay, il est majoritairement planté sur les argilo-calcaires profonds du vallon de Royer.

notes de dégustation :

Le nez offre des arômes de fruits exotiques (pamplemousse, citron, de mangue). En bouche, il est frais et fringant tout en restant rond, gouleyant et fruité.

cépage: 100% aligoté sur la côte Maconnaise, après pressurage, débouillage des moûts, fermentation en cuve fermée à une température d'environ 18°. élevage sur lies jusqu'à la fin de la fermentation malolactique, embouteillage entre le mois de janvier et le mois de mars de l'année suivante.

accords : apéritif, crustacés et du poisson, sushis, noix de saint jacques snackées,

[Lien vers la fiche du produit](#)