

- Depuis 1893 -

DOMAINE



GLANTENAY

Volnay, Côte-d'Or, France

## Aligoté

*Appellation Bourgogne de la Côte de Beaune*



**Cépage** : Aligoté

**Surface** : 20,20 ares

**Âge des vignes** : 40 ans

**Parcelle** : Juillet

**Vignoble** : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 68 hectolitres par hectare.

**Terroir** : sol argilo-limoneux profond recouvert d'un important cailloutis calcaire. Vignoble exposé sud-est.

**Vinification et élevage** : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Pressurage direct. Débourbage à froid statique de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne. Élevage de 6 mois puis soutirage au broquereau. Mise en bouteille sans filtration.

**Personnalité du vin** : une belle robe jaune pâle brillante. Au nez, le bouquet évoque les fruits frais et acidulés, légèrement citronnés. En bouche, une bonne vivacité et beaucoup de fraîcheur. Un agréable équilibre entre vivacité et douceur, pour un vin de caractère à déguster dans sa jeunesse.

**Accords** : apéritif, sardines grillées, plateaux de fruits de mer, huîtres, fromages secs.

**Garde** : cuvée à boire sur sa jeunesse. Elle pourra vieillir jusqu'à 5 ans.

**Service** : température conseillée 13°C.

**Production** : la production annuelle varie entre 1.500 et 1.800 bouteilles.