

DOMAINE  
GEORGES  GLANTENAY

— A Volnay depuis 1893 —

# Bourgogne Aligoté

*Appellation régionale*



**Cépage** : Aligoté 100%

**Superficie** : 20,20 ares

**Âge de la vigne** : 45 ans

**Parcelle** : En Juillet.

**Densité de plantation** : 10000 pieds/Ha

**Rendement** : 50hL/Ha

**Sol** : argilo-calcaire et limoneux

**Vinification** : vendange 100% manuelle. Pressurage direct. Débourage à froid statique de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique en fût de chêne. Élevage sur lies fines de 10 mois puis soutirage au broquereau. Mise en bouteille au domaine par gravité.

**Garde** : 2 à 3 ans.

**Service** : 14°C.

**Production du domaine** : 1500 bouteilles.

**Personnalité du vin** : une belle robe brillante. Au nez, le bouquet évoque les fruits frais et acidulés, légèrement citronnés. En bouche, une belle intensité et beaucoup de fraîcheur. Un agréable équilibre entre vivacité et douceur, pour un vin de caractère à déguster à l'apéritif ou à table avec des fruits de mer.

## Contact

Domaine Georges GLANTENAY

3 rue de la Barre 21190 VOLNAY

Tel +33 (0) 380 216 182

Email : [contact@domaineglantenay.com](mailto:contact@domaineglantenay.com)

[www.domaineglantenay.com](http://www.domaineglantenay.com)