

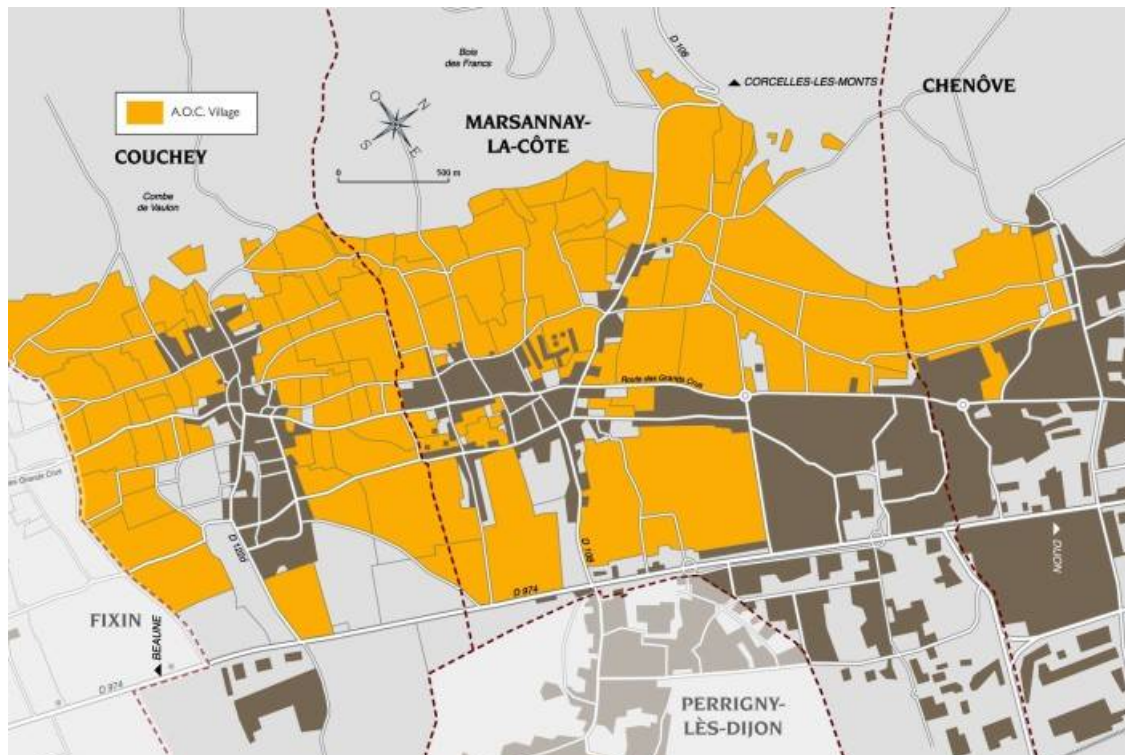
Bourgogne Aligoté «La Doyenne des Clos »

Le cépage Aligoté est connu en Bourgogne dès le XVII^e siècle. Il s'y épanouit à merveille. Il se décline en Saône-et-Loire, en Côte-d'Or et dans l'Yonne en reflétant la diversité de ces terroirs. Ce cépage bénéficie de l'appellation **BOURGOGNE ALIGOTÉ** depuis 1937.

Longtemps associé au Kir, le Bourgogne aligoté fait valoir ses qualités gustatives pures et rayonne maintenant par lui-même.

Située tout en haut du village de Couchey, dans l'une des parties les plus arides de l'appellation Marsannay, cette parcelle, quasiment centenaire, est issue de très vieilles variétés autochtones d'Aligoté.

Sol de calcaire de Comblanchien, très rare pour cette appellation ce qui lui confère à la fois un dynamisme ainsi que du gras et du volume. Faible rendement. Vendange très tardive



Vin très concentré, à la fois agrume et pomme verte, avec des notes d'amande amère et de cardamome.

Un blanc atypique pour des accompagnements atypiques, comme des poissons fumés, mais aussi des sushis, des coquillages, du poisson de mer grillé ou bien des fromages de chèvre bien sec. A déguster dans son jeune âge.

