



— DOMAINE —
EDMOND CORNU & FILS
PROPRIÉTAIRES - RÉCOLTANTS
A LADOIX - CÔTE-D'OR

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Aoc Bourgogne Aligoté Régional

Vitigno

Aligoté 100%

Zona di produzione

L'Aligoté è noto come il terzo vitigno della Borgogna, strettamente imparentato con lo Chardonnay. L'Aligoté utilizzato per la produzione di questo vino cresce a Le Clos du Meix Gobillon. Il terreno in questa località è di colore marrone chiaro e scuro, con una parte di ghiaia. Il vigneto, piantato nel 1962, beneficia di un microclima unico, è situato lungo un piccolo ruscello a sud ed è circondato da un muro, il che si traduce in un'abbondanza di luce solare.

Vinificazione e affinamento

Le uve vengono accuratamente raccolte a mano e pressate delicatamente per estrarre il succo. Il mosto viene poi trasferito in tini di acciaio inox, a temperatura controllata, per la decantazione e la fermentazione alcolica. Il vino viene affinato per 6-8 mesi in vasche di acciaio inox prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali

Nel bicchiere si presenta con una tonalità giallo pallido e brillante, con aromi floreali e agrumati ben presenti al naso. È un sorso affascinante, di corpo leggero, con note fruttate che combinano morbidezza e freschezza, che lascerà un'impressione persistente sul palato.

