



DOMAINE VINCENT WENGIER

Bourgogne Aligoté Blanc, 2018



VIGNES

TERROIR

Sol argilo-calcaire. Le sous sol varie du portlandien au kimméridgien.

SITUATION

Parcelles en appellation Bourgogne, situées en bordure du vignoble Chablisien.

A LA VIGNE

Le désherbage est uniquement mécanique. L'été a été sec, la pression maladie est restée faible.

Superficie du vignoble : 6 ha - **Age moyen des vignes**: 15 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après un débordage rigoureux, la fermentation alcoolique c'est déroulée dans d'excellentes conditions durant environs un mois. La fermentation malolactique c'est faite naturellement à la suite de celle-ci. L'élevage en cuve inox a durée une petite année. Le vin est resté sur ses lies fines pour lui apporter de la rondeur et complexité aromatique.

Teneur en alcool : 12,50 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

L'aligoté deuxième cépage blanc de bourgogne offre des trésors de fraîcheurs et gourmandises.

Robe or clair, avenante.

Nez minéral associé à des notes citronnées.

Bouche alerte et fraîche, tonique et juteuse, d'une gourmandise fruitée qui s'avère saine et désaltérante.

Finale acidulée croquante. Un aligoté très pur.

Il accompagnera vos apéritifs dans le jardin, un barbecue, ou une soirée entre amis, il est le compagnon idéal pour passer un moment convivial.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans - **Service** : température de dégustation 12 à 14 °C.

Le domaine Vincent Wengier est situé sur la petite commune de Préhy au cœur du vignoble Chablisien. Vigneron depuis trois générations, Sophie et Vincent ont fait du millésime 2018 leurs première mise en bouteille. Respectueux des bonnes pratiques culturelles et environnementales le domaine exploite environ 25 ha de vignes. Répartie sur 4 appellations, deux du Chablisien: Chablis et Petit Chablis, et deux de Bourgogne: Bourgogne Chardonnay et Bourgogne Aligoté.