



Médaille

d'or au concours
international de LYON 2023

Médaille d'or au Challenge Gilbert et Gaillard note de 88/100.

Deux étoiles au guide Hachette des vins 2024

- **LE MILLESIME :**

2022 a été caractérisé par une très belle qualité de vendange. C'est un millésime parfaitement équilibré.

- **SITUATION :**

Les vignes sont situées au sud de l'appellation Chablis sur des plateaux

AOP Bourgogne Aligoté 2022 Vincent Wengier

Vin de Bourgogne, blanc, France.

Cépage : Aligoté

Superficie : 6 ha

Rendement : 72 hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans.

Teneur en alcool : 12,5 % Vol.

Sucre résiduel : 0,0g/L

Contient des sulfites. Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

En conversion vers l'agriculture biologique



AOP Bourgogne Aligoté 2022

Vincent Wengier

- **TERROIR :**

Parcelles situées sur un sol argilo-calcaire. Le sous-sol date du kimméridgien, typique du vignoble chablisien.

- **A LA VIGNE :**

Le désherbage est exclusivement mécanique. L'été a été sec, la pression maladie a été faible. La qualité de la vendange a été exceptionnelle.

- **DATE DEBUT DES VENDANGES :**

Les vendanges ont débuté mi-septembre, et ont durées une bonne dizaine de jours.

- **VINIFICATION :**

Après un débourage rigoureux, la fermentation alcoolique s'est déroulée lentement dans de bonnes conditions pendant environ un mois. La fermentation Malo lactique c'est déclenchée naturellement et assez rapidement à la suite de celle-ci.

- **ELEVAGE :**

L'élevage se fait dans des cuves inox thermo-régulées sur lies fines pour apporter au vin toute sa rondeur et complexité aromatique.

- **SERVICE :**

Température de service est 12° à 14°C.

- **POTENTIEL DE GARDE :**

3 à 5 ans.

- **DEGUSTATION :**

Jaune pâle. Nez très agrumes. La bouche est d'une tension sans dureté qui livre en finale ses notes salines et salivantes.

ACCORD METS – VINS :

Apéritif, cuisine exotique.