

DOMAINE PETITJEAN

Bourgogne Aligoté Blanc, 2017



VIGNES

Origine du vin : Domaine

TERROIR

Argilo-calcaire sur Kimméridgien

A LA VIGNE

Le sol est travaillé par différents labours : débutage à la sortie de l'Hivers, interceps au printemps et en été.

Utilisation de la confusion sexuelle et des produits biocontrôlés sans CMR contre les ravageurs de la vigne.

Cépages : Aligoté 100% - **Superficie du vignoble :** 6Ha50 ha - **Age moyen des vignes:** 27 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à pleine maturités, égrappés puis vinifiés dans des cuves inox thermo-régulées. La fermentation alcoolique s'effectue en levure indigène.

La poursuite des vinifications se fait dans le respect de la tradition Bourguignonne.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe or clair

Nez: aromatique et fleurs blanches

Bouche généreuse, souple et minérale

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

température idéale entre 12 et 14°C

ACCORDS METS-VINS

A vocation apéritive, avec des escargots à la bourguignonne, avec un plateau de Tapas


NOTRE ENTREPRISE

Exploitation Familiale à Saint- Bris le Vineux, Romaric et Mathias ont repris le domaine. C'est un binôme complémentaire, le premier s'occupe de la vinification et de l'élevage des vins et le deuxième entretien les vignes. Ils conduisent 21 hectares et s'engagent à cultiver les vignes dans le respect de l'environnement en adhérent à la charte HVE -Haute Valeur Environnementale-.

Surface totale du domaine : 21,00ha

N° de FDA : 16153730816 - **Principaux marchés :** France, Canada Québec, Japon, Belgique



DOMAINE PETITJEAN
1 Ruelle de l'Equerre, 89530 SAINT BRIS LE VINEUX
Tel. 06 29 73 66 64 - domainepetitjean@orange.fr
bourgogne-petitjean.com/ 


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.