



CHABLIS
JEAN COLLET
& FILS

BOURGOGNE ALIGOTÉ



Nature du sol :

Le Bourgogne Aligoté se situe sur des sols argilo calcaires. Autour du village d'Irancy, dans le Grand Auxerrois, au sud-ouest de Chablis. La parcelle est plantée au cœur du lieu-dit *La Grande Borne* orientée sud/sud-est.

Les sols sont cultivés selon une politique d'agriculture raisonnée où nous évitons l'usage de produits polluants de désherbage pour privilégier la culture mécanique des sols, tel que le labour.

Vinification :

Vendanges en sur-maturité. Pressurage pneumatique et débouillage statique à froid. Fermentation alcoolique spontanée et élevage sur lies fines en cuve inox thermorégulées pendant 9 mois.

Dégustation :

Le Bourgogne Aligoté est un vin qui s'exprime dans sa jeunesse arborant une robe dorée, limpide et éclatante. Au nez, des nuances de fleurs blanches telles que l'acacia et l'aubépine, ainsi que des arômes de fruits à noyau, se révèlent avec délicatesse. En bouche, il se présente comme un vin gourmand, mettant en avant ses notes de fleurs blanches.

Vin frais et excellent à l'apéritif. Notre Bourgogne aligoté s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité se marie avec la saveur iodée des huîtres, tout autant qu'avec les parfums caractéristiques des fromages de chèvre de l'Yonne.

Vin à déguster à 10-12°C



SARL Jean COLLET et fils - 15, avenue de la Liberté BP61 - 89800 CHABLIS - France

☎ 0033.(0)3.86.42.11.93 - ✉ collet.chablis@orange.fr - @ www.domaine-collet.fr