

## DOMAINE ROUX

# Bourgogne Aligoté Les Albus 2020

43,09\$

\* Prix de détail suggéré



Durable

\$	Frais de service	6,34\$
	Code produit	14876118
\$	Prix licencié	36.76\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
🏷️	Appellation	Bourgogne Aligoté
🍇	Cépage(s)	Aligoté 100 %
🍷	Couleur	Blanc
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Installée dans le village de Saint-Aubin en côte d'or, notre famille cultive la vigne depuis 1885. Le vignoble s'étend sur plus de 70 hectares, répartis sur 14 communes de la côte de Beaune, de la côte de nuits et de la côte chalonnaise. Dans le respect du sol et de la nature, nous mettons en valeur la pureté de nos fruits pour révéler le caractère unique de nos vignobles uniques.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez évoque l'acacia, les fleurs blanches et les chemins de campagne bordés de noisetiers. Des notes minérales de silex et de citron complètent un bouquet classique, auquel s'ajoute parfois une touche discrète de miel ou de croissant chaud. En bouche, son corps charnu et charpenté, sa vivacité somptueuse mettent en valeur la personnalité du cépage Aligoté.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le cépage Aligoté est connu en Bourgogne depuis le 17ème siècle. Il s'y comporte à merveille. L'obtention officielle de l'AOC Bourgogne Aligoté date de 1937.

Les raisins proviennent exclusivement de nos vignes situées sur le territoire de Saint-Aubin. Albus signifie Saint-Aubin en latin.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Densité de plantation : 10 000 pieds de vigne par hectare. Taille : Guyot. Rendement : 45-50 hectolitres par hectare.

Vendanges manuelles. Fermentation traditionnelle en fûts de chêne français (3 à 5 ans d'âge) pendant 18 à 20 mois, suivie de 2 à 3 mois dans des cuves en acier inoxydable.

