

Bourgogne Aligoté

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Aligoté
Appellation	Bourgogne Aligoté
Producteur	Domaine Taupenot-Merme
Pays	France
Région	Bourgogne
Millésime	2014
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	12 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Au cœur du prestigieux vignoble de Bourgogne, à Morey-Saint-Denis, le Domaine familial Taupenot-Merme compte 13 hectares de vigne et 20 appellations. Quelle que soit cette dernière, tous leurs vins ont reçu en héritage un terroir et un ensoleillement exceptionnels qui en font des vins uniques au monde depuis des générations. Le Domaine Taupenot-Merme est en production bio et présente un sol est argilo-calcaire.

Vinification et vieillissement

La vendange est manuelle sur l'ensemble du domaine. Les raisins sont transportés en cagettes, triés sur tables de tri, puis vinifiés avec un minimum d'intervention mécanique. Les raisins sont pressés entiers, débourbés puis fermentés en pièces pendant plusieurs semaines avant de dormir en cave, sur lies fines, jusqu'au début de l'été suivant. Le vin est ensuite légèrement filtré pour maintenir toute sa brillance. Tous les vins sont mis en bouteille au domaine, et 80 % des 70 000 bouteilles produites sont par la suite exportées.

Caractéristiques

Robe or blanc. Des arômes frais et francs rappelant le raisin, la pomme verte et le citron. En bouche, une belle vivacité et une dominante acidulée sont complétées par une souplesse discrète mais suffisante. Persistance aromatique agréable, d'une belle finesse.

Accords mets et vins

Idéal avec des mets un peu salés ou épicés, des préparations un peu grasses, car ces saveurs seront en partie effacées par la fraîcheur acide de ce vin. Quelques suggestions : charcuteries, poissons frits, fruits de mer, fromages salés ou secs comme le chèvre. C'est le bourgogne aligoté qui, associé à la crème de cassis de Dijon, constitue le véritable «Kir».

Code produit

Québec : 919175

