CHÂTEAU
DE LA VELLE
MEURSAULT



Bourgogne aligoté

ALTigoté

Cet aligoté du Château de la Velle est le fruit avant-gardiste de cette nouvelle génération qui perpétue les traditions ancestrales familiales. Au cœur des parcelles partiellement enherbées sur la commune de Meursault, un terroir exceptionnel entre Puligny-Montrachet et Meursault.

L'aligoté est un cépage très ancien en Bourgogne, il est le seul à donner son nom à l'appellation Bourgogne Aligoté.

Cépage : Aligoté

Sol : argilo-calcaire

Élevage & vinification

Élevage en fûts de chêne français de deux vins sur une durée de 11 mois. Nous sommes sur de petits volumes qui nous permettent de suivre au plus près chaque fût pour valoriser la typicité du cépage aligoté.

L’élevage est réalisé sur lies fines relevées régulièrement en début d’élevage.

Fermentation malolactique entièrement réalisée.

Dégustation

Ce vin représente la typicité du cépage aligoté. La robe est brillante, jaune pâle avec des reflets verts. Son nez nous dévoile des arômes de poires blanches, d'agrumes et de belles notes minérales. En bouche, on retrouve les agrumes, avec une belle fraîcheur, qui s'équilibre avec une bonne rondeur et d'élégants arômes de citron.

Accords mets & Aligoté

Comme l’exprime son étiquette, un aligoté à déguster sans prise de tête, sur un sommet ou à la maison.

Il saura s’accorder avec une fondue savoyarde et une raclette, ou bien des fruits de mer ou du poisson grillé. Il est conseillé de le servir à une température comprise entre 10 et 12 °C.