Bourgogne Aligoté

L'autre cépage blanc de Bourgogne qui prend de l'ampleur dès qu'il se trouve sur de belles terres comme ici en appellation village situé dans les lieux-dits *Derrière Frétille* et *Sous les Cloux* en appellation Pernand-Vergelesses, exposé sud et sud-ouest. Nous sommes sur des limons pur très soyeux avec une génétique très calcaire.

Pernand a un lien fort avec ce cépage et le domaine est fier de maintenir une expression forte de l'Aligoté par son implantation sur des terres en AOC Village et Premier Cru jusqu'à il y a peu. De belles surprise vous attendent après quelques années de vieillissement.

Cépage : Aligoté

Superficie : 0,63 hectares

Age moyen des vignes : 60 ans

Vinification :
Vendange manuelle. Les raisins sont transportés en paniers osier traditionnels.
Les grappes entières sont légèrement foulées, en pressoir pneumatique.
Débourbage naturel en cuve inox de 6 à 12 heures, puis fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes en cuve inox.

Elevage :
8 à 9 mois en cuve inox sur lie.
Collage bentonite et filtration lenticulaire selon les besoins de l'année.

Production annuelle moyenne : Environ 4000 bouteilles.

Domaine Pavelot - Luc et Lise Pavelot
6 rue du Paulant, 21420 Pernand-Vergelesses - Tel : 03 80 26 13 65
contact@domaine-pavelot-pernand.com - www.domaine-pavelot-pernand.com