



Bourgogne Aligoté

2005

Domaine Goisot

Caractéristiques

Région :	Yonne, Bourgogne
Appellation :	Bourgogne aligoté
Encépagement :	Aligoté doré à petits grains
Age moyen des vignes :	35 ans
Sous-sol :	Calcaire jurassique
Situation :	En coteaux Sud, Sud-Ouest
Production moyenne :	30000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50hl/ha
Vinification :	Egrappage total, pressurage lent
Elevage :	Sur lies fines en cuve inox
Vinificateur :	Jean Hugues GOISOT
Propriétaire :	Ghislaine et Jean Hugues GOISOT

Analyse

Visuel :	Robe jaune or.
Olfactif :	Le nez s'exprime sur des notes fraîches, florales et herbacées. A l'aération, on distingue également des senteurs minérales et fumées complétées par un peu de noisette.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et nette. Le vin se déploie avec un beau corps gras et structuré. En outre, la belle acidité fait saliver et apporte une fine salinité.
Global :	Enfin, un Bourgogne aligoté qui n'a pas besoin d'être accommodé en kir tant sa constitution est généreuse et agréable.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2014
Prix estimé à ce jour :	8.90 €TTC – Tarif club : 7.90 € TTC
Accords mets - vin :	Apéritif, amuse bouche, jambon persillé, époisse
Service :	Servir à 12° C