

## Bourgogne Aligote 2022 - Domaine Bonnardot



Nazione: Francia Regione: Borgogna

Territorio: Hautes Côtes de Nuits

Genere: Vino Tipologia: Bianco Vitigno: Aligoté Annata: 2022

Età delle Vigne: 30-40 anni

Certificazione e pratiche agricole: Biologico non

certificato

Fermentazione: Fermentazione Spontanea

Lieviti: Indigeni

Affinamento - Contenitori: Legno piccolo -

Barrique, Tonneau Grado Alcolico: 12,5% Formato bottiglia: 0,75 l

Box content: 6

Temperatura di servizio: 10° C Numero bottiglie prodotte: 8032

Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Aligotè, fermentazione Spontanea. Affinamento in legno per 12 mesi.

Biologico non certificato.

Sentori chiave: Fiori gialli, zest di limone e frutta a polpa bianca

Naso: floreale, fresco e piacevolmente verde dove si alternano frutti freschi a polpa gialla a richiami di melone.

Bocca: sorso fresco, citrico e morbido, con leggero allungo sapido

Vista: Giallo paglierino con riflessi verdolini

Ci troviamo a Villers-la-Faye, nell' Hautes Côtes de Nuits, sulle alture tra Nuits-St-Georges e Beaune, dove il Domaine Bonnardot trova radici da tre generazioni.

Qui Danièle continua il lavoro del padre Jean, scegliendo di lavorare, oltre alle grandi e storiche esclusivamente i vini dell'Hautes-Cotes de Nuits: vini che grazie alla maggior altitudine e ai terreni prevalentemente sabbiosi godono di grande freschezza, mineralità ed immediata espressività.



Il Lavoro in vigna e in cantina da parte di Danièle mira ad essere il più pulito, preciso e trasparente possibile, lavorando in inerbimento, arrivando alla piena maturazione delle uve e scegliendo di vinificare senza l'utilizzo intensivo di input enologici.

Questo Aligotè proviene da vigne di circa 30 ad un'altitudine di circa 370 metri sul livello del mare dove sono le sensazioni fresche, citriche, fruttate e floreali a caratterizzare il corredo aromatico. Un vino vivace ma impostato al tempo stesso, morbido in entrata e salino in allungo, dove trovano espressione note di frutta fresca a polpa gialla, fiori di campo, fieno con qualche guizzo balsamico a completare il quadro.