

Bourgogne Aligote 2024 - Domaine Bonnardot



Nazione: Francia
Regione: Borgogna
Territorio: Hautes Côtes de Nuits
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Aligoté
Annata: 2024
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico non certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievitati: 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

Aligoté, 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.