



BOUZERON "LES LOUÈRES" 2023

CÔTE CHALONNAISE | 100% ALIGOTÉ | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Le Bouzeron, AOC Village, est exclusivement cultivé en haut de coteaux sur des terrains composés de marne blanche à dominante calcaire. L'Aligoté est tombé amoureux de ce terroir situé entre 270 et 350 mètres d'altitude. La partie haute repose sur des marnes blanches (oxfordien, premier étage du jurassique supérieur). Ces coteaux portent aussi les calcaires du bathonien, bruns et marneux. Les sols sont généralement minces et pentus.

DÉGUSTATION :

Accords mets-vins : Fromage de chèvre

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Est / Sud-est
- Sol et sous-sol : Marnes blanches à dominante calcaire
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Date de récolte : 09/09/2022
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 10 mois 16% de fûts neufs

CÔTE CHALONNAISE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.

En Côte Chalonnaise, les vins sont très aromatiques : aux notes fruitées (poire, pêche, abricot) se mêlent de plaisantes notes florales (tilleul, acacia). En bouche, d'agréables arômes de fruits secs apparaissent, alors que l'équilibre est apporté par une rondeur et une fraîcheur incontestable. 2023 est sans aucun doute un très beau millésime pour les blancs de la Côte Chalonnaise.