



BOUZERON "LES LOUÈRES" 2022

CÔTE CHALONNAISE | 100% ALIGOTÉ | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

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 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau. La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés. Les vins blancs de la Côte Chalonnaise se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.