



BOURGOGNE ALIGOTE



Nom domaine: DOMAINE COLBOIS

Adresse : 69 GRANDE RUE, 89530 CHITRY LE FORT, France

Tel : 0033(0)386414348

Site internet: www.colbois-chitry.com

Courriel : contact@colbois-chitry.com

Nom du vin : BOURGOGNE ALIGOTE

Appellation : AOP BOURGOGNE ALIGOTE

Commune : CHITRY

Lieux Dit :

Surface : 1.55 Ha

Couleur : Blanc

Cépage : ALIGOTE 100%

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendements : 15 Hl/Ha

Millésime : 2024

DESCRIPTION DOMAINE :

Exploitation familiale depuis quatre générations, située en Bourgogne dans l'auxerrois à Chitry. Le domaine compte aujourd'hui 20 ha sur Chitry et Chablis pour produire des Bourgogne Aligoté, Chitry blanc, et rouge, Chablis et Chablis premier cru. Afin d'obtenir une qualité optimum et dans le respect de la nature, l'entretien de nos vignes est uniquement réalisé mécaniquement (labour) ; nous essayons également de limiter le nombre de traitements phytosanitaires en fonction de l'étude des risques (aucun insecticide, anti-botrytis).

Nous pratiquons également l'ébourgeonnage qui consiste à supprimer les contrebourgeons dans le but de limiter les rendements.

VINIFICATION :

Les vinifications et l'élevage des vins se font principalement dans une cuverie inox thermorégulée qui permet d'apporter des techniques modernes aux méthodes traditionnelles, favorables à la qualité et l'hygiène du vin. Le Bourgogne Aligoté est vinifié en cuves inox pendant 10 mois avec un élevage sur lies fines relevées régulièrement.

PRODUCTION : environ 14 000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION : La robe est brillante avec des reflets jaunes pâle, vert. Le nez est très fin avec des notes minérales, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve les agrumes, avec une belle fraîcheur, digne de ce cépage. A déguster à l'apéritif, sur crustacés, avec une salade gourmande. (chèvre chaud)

Potentiel de vieillissement : 1 à 3 ans

Degré alcoolique : 12 %vol

Température de service : 12 °C

