



DOMAINE
SYLVAIN MOREY
Grands Vins de Bourgogne

FICHE TECHNIQUE



Nom complet cuvée : *BOURGOGNE ALIGOTE*

Millésime : *2017*

Couleur : *Blanc*

Cépage : *Aligoté*

Vigne : *Les Pierres Bourgogne*

Rendement : *27 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique en grappes entières sans foulage. Débourage statique au froid et descente des jus clairs et bourbes légères en fûts de 350 litres dès le lendemain. 0% fûts neufs. Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Fermentation malolactique naturelle.*

Elevage : *Sur lies fines sans bâtonnage. Sulfitage fractionné. Soutirage et assemblage en cuve inox 2 mois avant mise en bouteilles.*

Durée d'élevage : *15 mois*

Mise en bouteille : *: après un léger collage à la caséine et sans filtration en jour fruit le 19.12.2018*

Formats d'embouteillage : *75 cls / 150 cls*

Nombre de bouteilles produites : *600 bouteilles et 12 magnums*

Origines (provenance des raisins) : *Les Pierres Bourgogne*

Perception du millésime : *2017 est un grand millésime pour les blancs. Il allie chair, maturité et fraîcheur naturelle. Un millésime classique particulièrement bien équilibré, avec des vins déjà très flatteurs dès leur mise en bouteilles. Le terroir des Pierres est typique de ce qu'on nomme « les bas » en Bourgogne, à savoir des terrains en bas de coteaux, avec des sols riches en argile et des terres assez lourdes. Ceci permet de donner du corps au cépage Aligoté, tout en ne masquant pas son aspect naturel tranchant et salin. La récolte 2017 y a été rendue faible suite à un coup de froid suivi d'une forte coulure lors de la floraison. 2017 et ses faibles rendements ont offert à ce cépage une belle maturité complète et une cuvée équilibrée.*