

**Domaine Christine, Elodie et Patrick CHALMEAU**

76 Rue du Ruisseau  
89530 Chitry

Tél : 03.86.41.43.71  
www.chalmeau-chitry.com  
contact@chalmeau-chitry.fr

**Facebook** : @chalmeauchitry

**Instagram** : @domaine\_elodie\_chalmeau



## **BOURGOGNE ALIGOTE 2020**

**Couleur** : Blanc  
**Millésime** : 2020  
**Cépage** : 100 % Aligoté

**Age moyen des vignes** : 20 ans  
**Densité pied/hectare** : 7 000  
**Nature du sol** : Argilo-calcaire  
**Rendement (hl/ha)** : 72 hl/ha  
**Mode vendange** : Mécanique  
**Vinification et élevage** : Traditionnelle en cuves inox

**Nombre de bouteilles produites** : 15 000 bouteilles  
**Superficie exploitée** : 5 ha 50 ares  
**Superficie de l'exploitation** : 20 hectares

Robe jaune pâle aux reflets or. Le nez est fin et élégant sur des notes de fruits jaunes frais et de fleurs d'acacia ! Les arômes d'orange confites amènent à ce vin une vraie complexité.

La bouche est riche et ronde avec une belle acidité digne de ce cépage. La finale est sur les agrumes confites et la minéralité.

A déguster à l'apéritif ou sur un carpaccio de saint jacques.