

# Bourgogne Aligoté



## SITUATION

Les raisins proviennent de deux vieilles vignes, l'une située à Remigny, l'autre située à Meursault. Les sols sont argilo-limoneux.

## A LA VIGNE

Le sol est labouré, la vigne est ébourgeonnée, relevée, effeuillée, aérée et vendangée à la main.

## VINIFICATION

Les raisins sont pressés, le moût légèrement débourbé avant d'être mis en fûts. La fermentation alcoolique se déroule avec des levures indigènes.

## ELEVAGE

La fermentation malo-lactique se fait complètement pendant l'hiver dans nos caves enterrées. Nous utilisons des fûts de 350 litres.

## CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool : 12.5 %vol.  
Potentiel de garde : 3 ans max  
Service : 12°C

## LUCIEN MUZARD & FILS

11 rue de la Cour Verreuil  
21590 Santenay  
Tel. 03 80 20 61 85  
[lucienmuzard71@gmail.com](mailto:lucienmuzard71@gmail.com)  
[www.domainemuzard.com](http://www.domainemuzard.com)



N'hésitez pas à nous contacter par e-mail pour tout complément d'information.

