

# ROBERT-DENOGENT

## BOURGOGNE ALIGOTE



**Appellation :** Bourgogne Aligoté

**Terroir :** Calcaire

**Cépage :** Aligoté

**Superficie :** 0.40 ha

**Commune :** Verzé

**Age des vignes :** 30 ans

**Mode culture :** Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par **ECOCERT**) et bio-dynamique (en cours de certification **BIODYVIN**). La vendange est manuelle.

**Vinification :** Naturelle, sans intrants œnologiques, et très peu interventionniste. Cuvée vinifiée et élevée sans sulfites. Elevage sur lie fine pendant au moins deux hivers dans différents contenants tels que par exemple la cuve ovoïde en béton, le foudre, le demi-muids, la pièce bourguignonne (228 litres) ou encore l'amphore en grès. Pas de collage, ni de filtration. Mis en bouteilles pas nos soins sans ou avec peu de sulfites ajoutés.