

Variedades

100% Aligoté de viñas de más de 30 años

Origen

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

Suelo

arcillo-calcáreo, 100% viñas altas aradas por caballo

Vinificación

vendimia manual selectiva, prensa directa, decantación del mosto durante 24h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en una bodega de roble francés de 600 l

Crianza

35 meses en una bodega de roble francés de 600 l, embotellado sin sulfitos añadidos

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l



ANTOINE LIENHARDT BOURGOGNE ALIGOTÉ 35 MESES

ANTOINE LIENHARDT, Côte de Nuits,
Comblanchien

2023 52901 75 CL

De la bodega: "Aligoté y Chardonnay están plantados en Comblanchien, en el terreno de una antigua villa galorromana. El suelo, compuesto de caliza y arcilla, es también muy rocoso y produce vinos con una acidez equilibrada y un buen cuerpo. En 2019, añadimos dos hermosas parcelas de Aligoté ubicadas en Comblanchien: «La pièce de Laune» (cepas de 45 años) y «Toppe Citéaux» (cepas de 85 años)."

NATURAL