

Variedades

100% Aligoté de viñas de 45 a 55 años y 90 años de 3 parcelas distintas

Origen

Francia, Borgoña, Côte de Nuits, Comblanchien

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual selectiva, prensa directa, decantación del mosto durante 24h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en barricas de roble francés (80%) y huevos de hormigón (20%), fermentación maloláctica acabada

Crianza

22 meses en barricas de roble francés, embotellado sin sulfitos añadidos

Características

Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12,1 %, Ph: 3,2, SO2: 14, Azúcar residual: <1 g/l



ANTOINE LIENHARDT BOURGOGNE ALIGOTÉ

ANTOINE LIENHARDT, Côte de Nuits,
Comblanchien

2024 52902 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