VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
Aligoté de 2022 (25%) y 2023 (75%) de viñas de 25 años

Origen
Francia, Borgoña, Chablis, Courgis

Suelo
kimmeridgiano superficial, pedregoso en la superficie, alternando entre lecho de roca y capas de arcilla en el subsuelo, 1,9 ha, una mezcla de poda Guyot simple, poda en vaso y poda de cordón de Royat, 51 hl/ha, agricultura ecológica desde 2005

Vinificación
vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, ligera desfangación

Crianza
11 meses sobre lías en cuve y luego trasiego para el 2023 y 23 meses sobre lías en cuve y luego trasiego para el 2022 y ensamblaje en cuve la mitad y en foudre la otra mitad durante 12 meses, luego ensamblaje en cuve y embotellado el 17 de noviembre de 2025

Características
Blanco, Natural, Tranquilo

Propiedades
Alcohol: 12 %, SO2: 22, Azúcar residual: <2 g/l



DE MOOR BOURGOGNE ALIGOTÉ

ALICE & OLIVIER DE MOOR, Chablis, Courgis

53201 75 CL

De la bodega: "En 2022, tras un invierno suave y seco, las vides brotaron a principios de abril, justo cuando se aproximaba una ola de frío, pero las heladas prácticamente no causaron daños. Durante la primavera cálida y seca, las vides se desarrollaron rápidamente. La floración se produjo muy pronto y con rapidez. Unas pocas lluvias oportunas permitieron que las bayas se hincharan. Las olas de calor del verano impidieron el desarrollo del mildiu velloso, pero el oídio fue una amenaza, finalmente sin consecuencias. La cosecha tuvo lugar del 5 al 21 de septiembre. En 2023, tras un invierno normal, la brotación se produjo en una fecha típica y la floración fue bastante temprana. La primavera muy lluviosa de finales de abril provocó un severo ataque de mildiu velloso que fue difícil de controlar, a pesar del

regreso del tiempo soleado y seco en junio. Posteriormente, la alta incidencia del oídio nos mantuvo en vilo durante toda la temporada. Las condiciones fueron más favorables durante el verano: algunas tormentas y mucho sol. La maduración se aceleró significativamente debido a una semana de intenso calor justo antes de la vendimia, que tuvo lugar del 11 al 25 de septiembre. La cosecha fue muy abundante gracias a la gran cantidad de racimos y a su tamaño."

