

# **BOURGOGNE ALIGOTÉ**

## **Le Domaine du Cerberon**

Le Domaine du Cerberon, domaine familial depuis 1929, possède 2.84 hectares de vignes sur les communes de Meursault, Pommard et Volnay, et produit des vins blancs et rouges en appellations régionales, communales et 1ers Crus.



Bourgogne Aligoté, Bourgogne Blanc et Rouge, Meursault « Les Vireuils », Meursault 1<sup>er</sup> Cru « Les Cras », Pommard et Volnay 1<sup>er</sup> Cru « Clos des Chênes ».

Les vignes du Domaine sont conduites de manière rigoureuse et selon les us et coutumes bourguignonnes afin d'obtenir la meilleure qualité de raisins possible. La célèbre complexité des arômes des vins de Bourgogne est le résultat du cépage lui-même, du terroir bourguignon, de la vinification et de l'élevage en fûts de chêne.

## **Sol et Cépage :**

Nos parcelles de Bourgogne Aligoté sont situées sur les communes de Meursault et de Volnay. Elles se trouvent en plaine, sur un sol peu profond qui lui est beaucoup plus favorable qu'au Chardonnay et qu'au Pinot.

## **Vinification et Elevage**

Les raisins sont récoltés à la main en caisses et pressés dans un pressoir pneumatique, à faible pression. Le débourageage est très léger et les jus sont mis à fermenter en fûts de chêne.

L'élevage qui dure environ 12 mois, se fait sur lie fines selon la technique bourguignonne ancestrale dite en « réduction » et un bâtonnage régulier, les deux ou trois premières semaines, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique, est opéré pour remuer les lies et remettre en activité les levures qui termineront ainsi parfaitement la transformation du sucre en alcool.

## ***Fiche de dégustation***

**Robe** : La robe est de couleur or blanc avec de forts reflets verts.

**Arômes** : Ses parfums frais et francs rappellent le raisin, la pomme verte et le citron.

**Saveurs** : A la dégustation, sa vivacité et sa dominante acidulée sont bien complétée par une souplesse discrète mais suffisante.

**Impression générale** : C'est un vin blanc frais et léger. Il laisse une persistance aromatique agréable, d'une belle finesse. Il est promis à une garde de 3 ou 5 ans sans problème mais peut-être dégusté jeune avec beaucoup de plaisir.

**Conseils de service** : Pour apprécier au mieux les qualités de ce vin, nous vous conseillons de le servir à une température de service de 10-12 °C.

**Alliances gastronomiques** : Est parfait en apéritif, seul ou en kir, accompagné de crème de cassis, de mûre ou framboise. Il s'accordera aussi avec des crustacés, des poissons ou encore des viandes blanches.