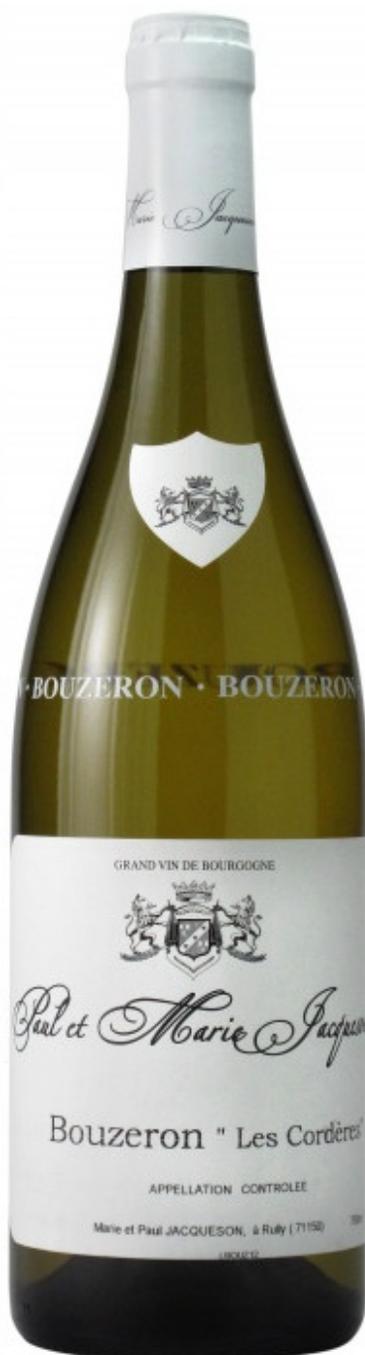




Bouzeron "Les Corderes"



CÉPAGES : Aligoté

TERROIR : Argilo calcaire.

Cette toute petite parcelle se situe au-dessus des Cloux, dans les coteaux très escarpés du village.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en fûts.

ELEVAGE : Le domaine à fait l'acquisition de cette parcelle en 2002, mais elle a été initialement plantée sur les meilleurs coteaux du village voisin de Bouzeron en 1937. Le Bouzeron a pour particularité d'être la seule appellation village constituée d'Aligoté. Il s'agit d'une exception en Bourgogne. Cette parcelle est plantée du cépage dit « Aligoté doré » qui par opposition aux Aligotés dits « verts », donne de plus petits rendements, et des vins plus aromatiques. Elevé 100 % en fûts de chêne âgés de 5 à 8 ans durant 10 mois.

DÉGUSTATION : Pomme verte et réglisse au nez Acidité, fruit et floral en bouche avec un bel élevage

GRAPES: Aligoté

TERROIR: Clay-limestone.

This very small plot is located above Les Cloux, in the very steep hillsides of the village.

VINIFICATION: Alcoholic fermentation in barrels.

AGEING: The estate acquired this plot in 2002, but it was initially planted on the best slopes of the neighboring village of Bouzeron in 1937. Le Bouzeron has the particularity of being the only village appellation made up of Aligoté. This is an exception in Burgundy. This plot is planted with the so-called "golden Aligoté" grape variety which, unlike the so-called "green" Aligotés, gives lower yields and more aromatic wines. Aged 100% in oak barrels aged 5 to 8 years for 10 months.

TASTING: Green apple and liquorice on the nose Acidity, fruit and floral on the palate with good aging