



## Bourgogne Aligoté 2022

|                   |                        |
|-------------------|------------------------|
| <b>Producent:</b> | Domaine Doussot-Rollet |
| <b>Område:</b>    | Bourgogne              |
| <b>Land:</b>      | Frankrig               |
| <b>Alkohol:</b>   | 12,5                   |
| <b>Drue:</b>      | Aligoté                |

Aligoté er den glemte tre'er i Bourgogne.

Chardonnay og Pinot Noir stjæler billedet i området, mens Aligoté må se sig forvist til de højest og lavest beliggende marker. Men det stopper den ikke fra at skabe sprøde og frugtige vine med et mineralsk indspark.

Domaine Doussot Aligoté er et strålende eksempel på, hvor spændende Aligoté kan være, hvis blot den får opmærksomhed nok.

Druerne kommer fra en lille parcel på kun 0,5 ha med vinstokke, som er +40 år gamle.

Alt arbejde i marken foregår så nænsomt som muligt. Man arbejder ud fra en tilgang, som kaldes "lutte raisonnée," hvor man i størst mulig grad, forsøger at dyrke druerne økologisk.

Høsten er selvfølgelig manuel, fordi man gør en dyd ud af at sortere dårlige druer fra allerede i marken.

### **Vinbeskrivelse:**

Vinen fremstår meget lys med en let grønlig tone.

Ved først duft fanger man straks et potpourri af citrusfrugter, grønne æbler og et lille indspark fra brugen af fade, der bidrager med en lidt tone af vanilje.

I smagen er vinen frisk og let med rank syre og medium body.

### **Druesammensætning:**

Aligoté

### **Beskrivelse af producenten**



Historien om Domaine Doussot begynder i Chorey-lès-Beaune, hvor fem generationer har værnet om det traditionelle arbejde - både med jorden, med vinstokkene og med vinproduktionen i vineriet med old school vinifikation i fade.

Alt arbejde i marken foregår så nænsomt som muligt. Man arbejder ud fra en tilgang, som kaldes "lutte raisonnée," hvor man i størst mulig grad forsøger dyrke druerne økologisk.

Høsten er selvfølgelig manuel, fordi man gør en dyd ud af at sortere dårlige druer fra allerede i marken. Efterfølgende gennemgår druerne endnu en sortering, når de ankommer til vineriet, hvor et helt hold står klar til at sortere dårlige druer fra.

Vinifikationen er altid helt traditionel med to ugers maceration og en uges fermentering.

Lagringen af vinene foregår 228 liters franske fade i 12 måneder, hvoraf 15% er nye. Vinen afslutter sin lagring med 6 måneder i ståltanke. Vinene sættes tidligst til salg to år efter høst.