

BOUZERON BLANC CLOS DE LA FORTUNE - MONOPOLE



Vitigno: Aligoté

Vigneto: Côte Chalonnaise

Terreno: I suoli di Bouzeron si sono formati durante l'Oxfordiano, al tempo del Giurassico superiore: da -163 a -157 milioni di anni (epoca dei primi uccelli e dei grandi dinosauri), rocce sedimentarie calcaree, intervallate da banchi di marna (terra più grigia) . Ci sono fossili e chailles (silice intrappolata nel calcare).

Superficie: 02 ha 76 a 08 ca

Esposizione: Sud-Est

Vinificazione: pressatura lenta e soffice. Fermentazione a temperatura controllata tra i 18°C e i 20°C per rispettare i delicati aromi dell'Aligoté.

Affinamento: In vasche di acciaio inox sulle fecce fini, in botti da 700 L e per il 20% in tini. Imbottigliato nel periodo estivo per preservare la freschezza e la vivacità tipiche del vitigno.

Temperatura di servizio: 12°C

Morbido, consistente, con una trama cesellata da un'attenta vivacità, si può degustare in tutte le fasi della sua vita, perché se ama la sua giovinezza, sviluppa una grande complessità con l'invecchiamento e si rivela un grande vino. da gourmet. Si serve come aperitivo con buoni gougères o con antipasti. Con frutti di mare e ostriche, trascenderà le sue note iodate e saline. Con pesce o crostacei, scegli gli Aligoté della Borgogna più vecchi, capaci di rivelare i loro terroir. Perché non provarlo sulle carni bianche, oppure a fine pasto, sui formaggi freschi o stagionati.

Note: Impiantato su ogni lato di una valle molto antica, il vigneto Bouzeron è parzialmente esposto a ovest, il che incanta il vitigno Aligoté.

Tra i climat più famosi c'è il "Clos de la Fortune". Ottima la sua esposizione a sud-est. Il nome di questo Climat è da

prendere alla lettera! Deriva dal latino FORTUNA "felice fortuna, felicità, fortuna". Il muro che si può vedere sopra questo Climat è senza dubbio i resti di un muro del recinto fortificato di questo sito.