



CLOS DU CHÂTEAU  
*Chouilly*

## Aligoté

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



### APPELLATION

Genève

### CÉPAGE

100 % Aligoté



### DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 ceps/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

### ÉLABORATION

Stabulation à froid du moût pour favoriser l'extraction des arômes du fruit. Fermentation en cuve. Elevage sur lies fines pour complexifier la palette aromatique et apporter de la sucrosité.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante, jaune pâle à reflets verts. Doté d'arômes fruités subtils d'agrumes. La bouche est ronde et gourmande aux notes de fruits blancs. Elle est équilibrée, grâce à la fraîcheur et à la vivacité naturelle de ce cépage bourguignon.

### METS & VIN

Idéal à l'apéritif, avec une entrée de poisson ou des mets aux champignons

### GARDE

Dans les 2 ans