

domaine de la vigne blanche

Aligoté

Parcelle : La Cardamone

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100% Aligoté

Commentaire de dégustation :

Nez expressif, arômes floraux délicats, bouche ronde et intense, arôme de fruit à chair blanche, fine trame acide et belle fraîcheur.

Accords : apéritifs, fondue, poisson du lac

Vendange : manuelle à 89°0e

Rendement : 6,7dl/m²

Vinification élevage :

Vinification traditionnelle. La fermentation et l'élevage se font en cuve inox sur lie fine. Une légère clarification sera effectuée avant la mise en bouteille.

Année de plantation : 1987 en mi-haute

Situation de la parcelle : sur la commune de Collonge-Bellerive au lieu-dit « Carre d'Amont », orientée nord-est

Sol : ancienne moraine glacière, avec roche mère affleurant, sol très peu profond

Surface : 2000 mètres²

