AB ORIGINE FIDELIS

BUISSON-CHARLES

Louis Essa

MEURSAULT - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Hors Classe

FINAGE DE MEURSAULT

Notre Bourgogne Aligoté est produit sur une parcelle de 48 ares située sur le finage de Meursault dans le lieu-dit «Sous le Chemin». Sur un terroir argilo-calcaire assez riche, la vigne composée de plants ayant un âge moyen de 45 ans confère à ce vin une réelle concentration et une puissance assez étonnante pour un vin du cépage aligoté.

Les petits rendements obtenus grâce à la taille courte permettent de produire un vin concentré.

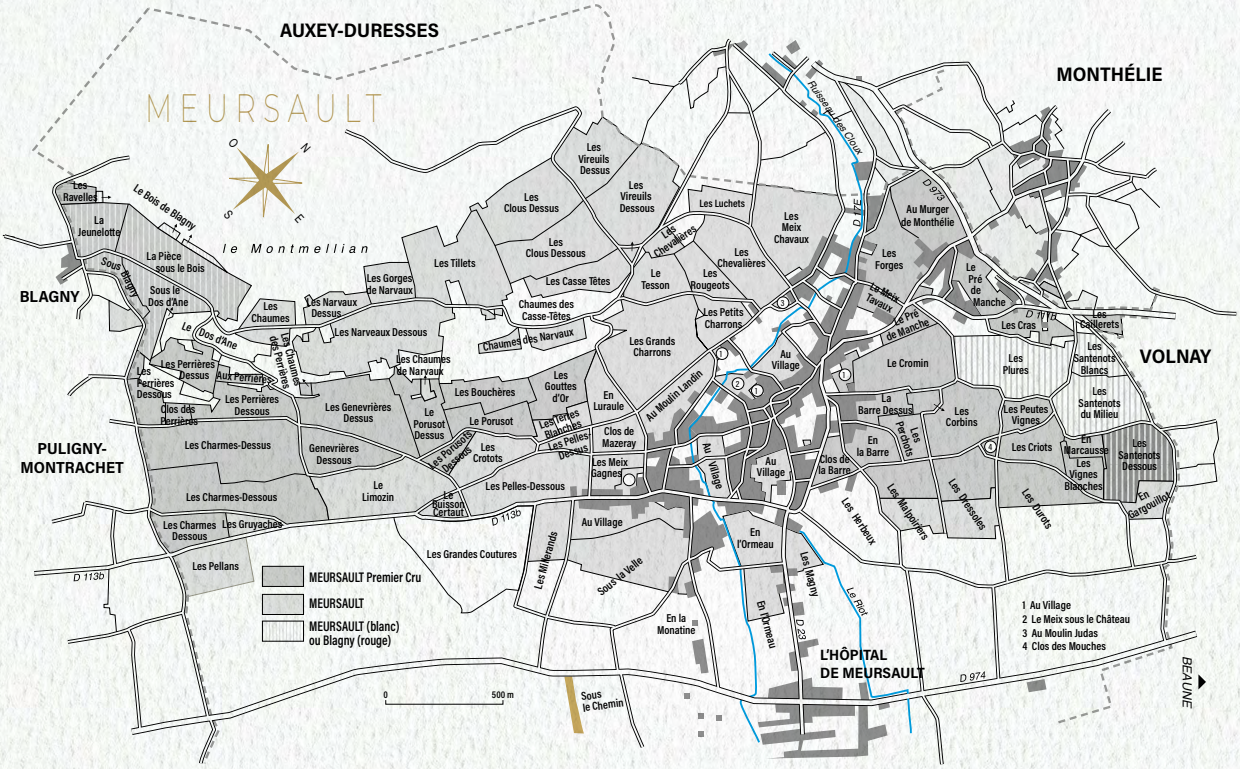
Le terroir de la commune le marque fortement et il est souvent beaucoup plus proche de l'expression du finage de Meursault que de la nature «variétale» de son cépage.

Vinifié et élevé en fûts durant 12 mois puis en cuve inox durant 6 à 8 mois - pour l'assembler, lui apporter de la fraîcheur et l'affiner avec souplesse - notre vin est ensuite mis en bouteille sans collage et sans filtration pour lui procurer pureté et finesse. Il est ensuite capable de bien évoluer sur plus de 15 années tout en se dégustant dès le plus jeune âge sur la fraîcheur de son fruité intense.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 48 ares
- 45 ans
- Culture organique
  8 mois d'enherbement par an
- 1/2 cordon et 1/2 taille courte
- Double ébourgeonnage de printemps
  4 mois de labours par an
- 40 hl par hectare
- Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table dans la parcelle
- Pressurage en raisins entiers
  Débourbage statique
- Vinification et élevage en fûts dont 7 à 10% sont neufs
- Fermentation en levures indigènes
  12 mois en fût
  6 à 8 mois en cuve
- Mise en bouteille sans collage et sans filtration



Cartographie extraite des ouvrages Les Vins de Bourgogne et The Wines of Burgundy - Laurent Gotti et Sylvain Pitiot.© - www.collection-pierrepoupon.com

DOMAINE BUISSON-CHARLES

23 Rue de la Velle - 21190 Meursault - France - Tél. +33 (0)3 80 21 22 32 - domaine@buisson-charles.com - www.buisson-charles.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.