



DOMAINE
CRUCHANDEAU

Fiche Technique Bouzeron « Vieilles Vignes » 2011



Superficie du domaine: 3 ha créé depuis 2009

Production: 4000btl/ans, 80 ares

Cépage: Aligoté

Age de la vigne: 66ans

Terroir: coteaux à pente moyenne, exposition sud, sud-ouest, altitude 270mètres, sol composés de marne blanche, vigne labourée

Mode de culture: Lutte raisonnée

Vendanges: Manuelles et triée à la main

Fermentation: Lentes d'environ 20 jours en cuve inox

Eleveage: 80% en cuve pour garder la fraîcheur et la minéralité de l'aligoté et 20% en fûts neufs pour ajouter de la complexité en apportant du gras et une note très discrète de grillé.

Dégustation du vin: nez aux arômes de fleurs blanches, en bouche une attaque fraîche traditionnelle de l'aligoté laissant la place aux gras et aux fruits, en fin de bouche les notes minérales vous laisseront une belle longueur en bouche

Accord mets et vins: Ce vin s'apprécie nature à apéritif il est déconseillé de le mélanger à la crème de cassis car cet aligoté n'est pas vinifié à cet effet vous accompagnerez les charcuteries, fruits de mer, et le fromage de chèvre

Service: 10 - à 12 - C

Conservation: Il peuvent être consommés sur leur jeunesse mais certains millésimes peuvent aller jusqu'à 12ans, se référer à la grille de suivi des millésimes sur www.domaine.cruchandeau.fr

Médias:

2008-Cuisine et vins de France (sélectionné dans les découvertes)

2010-Revue des vins de France novembre 2011 (14,5/20)

2010-Sélectionné par le guide Hachette

2011-Médaille d'argent au Concours de la Côte Chalonnaise

DOMAINE CRUCHANDEAU JULIEN

4 rue Robert 21700 Chaux
www.domaine.cruchandeau.com
Tel:0674857962/0380621650
domaine.cruchandeau@gmail.com