

Gamme Découverte



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE FICHET



Cépage : Aligoté
Terroir : argilo-calcaire
Exposition : sud-est
Age : plantée en 1995
Superficie : 1 ha
Taille : Guyot simple
Vendanges : machine

Réception : tri et égrappage 100%
Pressurage : pneumatique lent et à basse pression
Vinification : en cuve
Fermentation : à température maîtrisée,
température d'environ 14 °C
Mise en bouteille : au Domaine par nos soins

Cette cuvée est composée uniquement de jeunes vignes, plantées par Pierre-Yves et Olivier.

Nous voulons donner à cette cuvée un coté facile à boire, fruité, jeune et frais, mais avec beaucoup de maturité, nous ne voulons pas un Aligoté acide comme la tradition l'entend. Apéritif, poisson grillé, fruits de mer. Escargots de Bourgogne et fromage de Chèvre Mâconnais vont ravir les amateurs d'Aligoté. A boire dans les 2-3 ans, sur des repas traditionnels.

Pierre-Yves & Olivier Fichet



Grape: Aligoté
Soil: clay with limestone
Exposure: South-East
Age: planted in 1995
Area: 1Ha (2ac 20ft²)
Vintage cutting: simple "Guyot"
(cane training system)

Harvesting process: machine
Reception: 100% sorting and destemming
Crushing: slow pneumatic with low pressure
Vinification: in vats
Fermentation/ageing process: in constant temperature,
maintained at approx. 14°C (57.2°F)
Bottled: at the Domain

This cuvee is exclusively composed of young grapes that have been planted by Pierre-Yves and Olivier.

We want to give it an easy drinking side to it: young and fresh whilst still showing a great maturity. We do not wish to obtain an acid Aligote as tradition tends to have it. It will be the perfect match to appetizers, grilled fish, seafood, Burgundy snails and goat cheese of Macon and will delight the connoisseurs of Aligote. To be drank within 2 to 3 years when associated to traditional meals such.

Pierre-Yves & Olivier Fichet