



**DOMAINE
CHAPEL**

Smith-Chapel

Aligoté, c'est exactement ce que vous voulez boire quand vous avez soif. Il s'agit d'un Aligoté doré issu de l'agriculture biologique du village d'Igé, dans le Mâconnais. Les raisins sont issus d'une seule parcelle d'un coteau orienté Est avec un sol marneux et calcaire, marquant le vin d'une note saline-citronnée.

Profil du vin

Droit, couche de calcaire, limonade salée.

Notre approche de la vinification

Égrappée, sans SO2 ajouté au pressurage, levure indigène et fermentation sur lies en cuve inox.

Élevage

Dans leur cuve d'élevage pendant 7 mois. Deux grammes de soufre avant la mise en bouteille. Sans collage et sans filtration.

Appellation : Bourgogne-Aligoté

Lieu-dit : Igé, Mâconnais

Cépage : Gamay Noir à Jus Blanc

Alcool : 12 %

Type du sol : Argilo-calcaire. Sols marneux.

Culture : Biologique

Vendanges : Hand harvested. Whole cluster.

