



Château de Sassangy

BOURGOGNE ALIGOTÉ, BLANC

Cépage : Aligoté



VIGNES

TERROIR

Les vignes s'étendent sur des sols argilo-calcaire.

SITUATION

Le cépage aligoté est connu en Bourgogne dès le XVII^{ème} siècle. Il se décline en Saône-et-Loire, en Côte d'Or et dans l'Yonne en reflétant la diversité de ces terroirs. Ce cépage bénéficie de l'appellation BOURGOGNE depuis 1937. Il représente 6% de l'encépagement bourguignon.

A LA VIGNE

Un travail des sols réfléchit en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la viticulture biologique. Vendanges coupées à la main. Ce cépage blanc assez vigoureux porte des raisins plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay.

VINIFICATION & ELEVAGE

Descentes des vins par gravité, maîtrise des températures puis élevage partiel en fûts.

Teneur en alcool : 12.50 % vol. **Sucre résiduel** : 0 gr. **Sulfites** : <15 mg/L.

DEGUSTATION & SERVICE

Le Bourgogne Aligoté est un vin blanc, tout en fraîcheur. Bon enfant, un rien impertinent, fruité, il s'habille d'or pâle. Son bouquet est floral (acacia, aubépine) et fruité (pomme). EN bouche, ce vin tendre et coulant désengourdit les papilles sur des notes de noisettes qui se déclarent en finale. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres tout comme aux effluves fortes de fromages de chèvre. Plus simplement, il accompagnera tous vos plats végétaux (salade, taboulés ou légumes vapeur). Il est également un fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et jambon persillé.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans - **Service** : 11 à 12°.

Depuis 1979 la famille Musso a planté et développé les **45 ha de vignes** du Domaine en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la **viticulture biologique** ; les parcelles, réparties sur la côte de Beaune, côte Chalonnaise et côte du Couchois. Passionnés et perfectionnistes, ils ont construit leur réputation autour de vins rouges et blancs de qualité. Ils se sont également spécialisés dans le Crémant de Bourgogne Bio. Cette démarche qualitative est attestée par de nombreuses récompenses.

Surface totale du domaine : 45 ha - **Label Durable ou Environnemental** : AB Agriculture Biologique (ECOCERT FRBIO01)





Particularités :

- **Capsule récollant**
- Mise en bouteilles au **Château**
- Vin issu de raisins de culture **Biologique** depuis 1979 (certification Ecocert)

Récompenses :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Or, Argent, Bronze**
- **Coup de Cœur** et **Grappe d'Argent** du Guide Hachette Concours National Crémants **Or**

Les Appellations :

- Vins Blancs
- Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt
- Bourgogne **Chardonnay** Sous la Roche 13 000 bt
- Crémant** de Bourgogne 200 000 bt
- Vins Rouges
- Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt
- Bourgogne Côte Chalonnaise **Clos du Prieuré** 30 000 bt
- Bourgogne **Htes Côtes de Beaune** 8 000 bt
- Santenay** 3 000 bt
- Mercurey** 18 000 bt

Terroir :

- Coteaux argilo-calcaire
- Exposition soleil levant



Main Features :

- Estate bottled at the **Castle**
- **Organic** wine since 1979 (certification Ecocert)

Awards :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Gold, Silver, Bronze**
- **"Coup de Cœur"** and **"Grappe d'Argent"** in Guide Hachette

Appellations :

- White wines
- Bourgogne **Aligoté** 12 000 bt
- Bourgogne **Chardonnay** Sous la Roche 13 000 bt
- Crémant** de Bourgogne 200 000 bt
- Red Wines
- Bourgogne **Pinot Noir** 16 000 bt
- Bourgogne Côte Chalonnaise **Clos du Prieuré** 30 000 bt
- Bourgogne **Hautes Côtes de Beaune** 8 000 bt
- Santenay** 3 000 bt
- Mercurey** 18 000 bt

Location :

- Clayed and chalky soils
- Slopes face east

Poids de la bouteille vide / weight of the empty bottle : 480 gr