



Domaine Dussort Sylvain

Bourgogne Aligoté

Cépage

Aligoté

Vignes

Ce vin, issu de parcelles situées sur le village de Meursault et à sa périphérie, est produit sur des terres argileuses et sur gravier. Cet Aligoté, un peu atypique pour son appellation, n'a pas la vivacité que l'on peut trouver habituellement ; on dit qu'il « chardonne » : rond, gras, avec une très légère acidité.

Vinification

Les vignes, d'âges très différents de 35 à 80 ans pour la plus ancienne, sont vendangées manuellement. Elevé sur lie, en cuve pour garder tout leur fruit, la mise en bouteilles s'effectue entre 10 et 12 mois.

Richesses organoleptiques

Ce vin se déguste jeune afin d'apprécier son bouquet floral et fruité (1 à 3 ans.)

Accords mets/vin

Il accompagnera des mets ou préparations soit un peu salées ou épicées ; Quelques suggestions : gougères, escargots de bourgogne, jambon persillé . Le Bourgogne Aligoté associé à la crème de cassis constitue le véritable « Kir ».

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél : +33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Bourgogne

Domaine Dussort Sylvain

Surface du Domaine

6,5 hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée

La densité de plantation des parcelles varie de 9000 à 11000 pieds à l'hectare.

Deux sortes de taille : la taille en cordon de royat, et la taille guyot simple.

Historique

Le domaine Sylvain Dussort est un domaine de 6,5 hectares situé sur la commune de Meursault, Côte d'Or (21) en Bourgogne. Ses parents étant viticulteur et tonnelier, son épouse et lui-même ont repris l'exploitation familiale en 1982. Au fil des années, le domaine s'est agrandi : il a acheté de nouvelles vignes, modernisé les bâtiments de vinification existants et les a agrandis.

Les cépages historiques bourguignons sont l'Aligoté ou le Chardonnay pour les vins blancs et le Pinot Noir pour les vins rouges.

Les plus du domaine

Vinification traditionnelle qui laisse agir les ferments naturels, sans aucun apport de levure et un suivi de chaque cuvée au cours de son élevage

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com