

DOMAINE JESSIAUME, BOURGOGNE ALIGOTÉ, 2023

AOC Bourgogne, France

\$56.40 particulier | \$49.05 titulaire | UVC 6 Importation Privée

Le Domaine Jessiaume, fondé en 1850 par la famille éponyme, a appartenu à Sir David Murray de 2006 à 2020. Dès 2014, une nouvelle équipe modernise le domaine en privilégiant une viticulture de précision et des interventions minimales. Les vendanges sont réalisées manuellement et les raisins font l'objet d'un tri rigoureux.

En 2020, le Dr Jean-François Le Bigot devient propriétaire et poursuit cette démarche qualitative. Certifié en agriculture biologique depuis 2016, le domaine continue d'investir dans ses installations, notamment grâce à la thermorégulation des cuves, une sélection rigoureuse des fûts et un programme de replantation.

Le vignoble couvre 15 hectares répartis entre Beaune, Pommard, Volnay, Auxey-Duresses et Santenay.

 Biologique	 100% Aligoté	 12.5% ABV <2 g/L
--	--	--



Vignobles du domaine situés autour de Santenay.
Vignobles cultivés en agriculture biologique sur des sols argilo-calcaires typiques de la Bourgogne, offrant une expression fraîche et minérale de l'Aligoté.



Pressurage en grappes entières, fermentation avec levures indigènes et élevage de 10 mois sur lies fines, réparti entre cuves inox et fûts de chêne usagés afin de préserver fraîcheur et texture.



Des notes d'agrumes, de pomme verte et de fleurs blanches soutenues par une belle acidité et une fine trame minérale, offrant une expression précise du terroir, bien au-delà d'un simple vin d'apéritif.



Servir entre 10 et 12 °C. À déguster dès maintenant ou à conserver jusqu'à 5 ans.
Huîtres, fruits de mer, poissons blancs grillés, fromage de chèvre, asperges, salades fraîches et cuisine bourguignonne.

