

# Francois Chapuis En Marigny, Bourgogne Aligoté 2023

Unités : 12 bouteilles par caisse  
Format : 750ml  
Statut : En commande

|                |   |
|----------------|---|
| Pays           | France  |
| Producteur     | Francois Chapuis  |
| Appellation    | Bourgogne Aligoté   |
| Région         | Bourgogne   |
| Couleur        | Blanc   |
| Intensité      | N/D   |
| Encépagement   | 100% Aligoté  |
| Sucre Résiduel | < 2 g/L   |
| Viticulture    | Biologique  |
| Vinification   | Les raisins sont cueillis et acheminés avec soin au pressoir. Le pressurage est très doux afin d'éviter les jus bourbeux. Les jus, s'écoulant en fin de pressurage, sont éliminés. La fermentation est conduite à température contrôlée (inférieure à 20°) pour conserver tous les arômes. La mise en bouteilles a lieu au printemps, suivant la récolte. |
| Sol            | Argilo-Limoneux   |
| Élevage        | Inox  |

Ce qui le rend unique

Le Domaine Chapuis est constitué d'environ 12 Ha de vignoble sur la commune de Mancey. Les vignes ont été plantées sur une seule parcelle de 98 ares en 2002, sur le lieu-dit «En Marigny». Le sol est argilo-limoneux, très calcaire avec une exposition ouest. Les sols sont tous travaillés: Buttage, débuttage et 2 griffages pour éviter les désherbants. Le système de taille utilisé est le cordon de Royat, taille très courte destinée à lutter contre les productions excessives.

