



DOMAINE  
MONGEARD-MUGNERET

# BOURGOGNE ALIGOTÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

SUPERFICIE  
DE L'APPELLATION  
**1250ha environ**

SUPERFICIE  
EN PRODUCTION  
AU DOMAINE  
**25a 40ca**

SOL  
Terrains jurassiques avec  
graviers et  
cailloutis calcaires sur  
argile profond

SITUATION  
DU VIGNOBLE  
Vosne-Romanée

LIEU-DIT  
"Les Champs D'argent"

ALTITUDE  
**240 mètres**

ENCÉPAGEMENT  
**100% Aligoté**

ÂGE MOYEN  
DE LA VIGNE  
**39 ans**

VENDANGE  
**Manuelle**  
exclusivement,  
tri minutieux

ÉGRAPPAGE  
**Non égrappé**

ÉLEVAGE  
**100% cuve inox**

## *Ce que le vin révèle*

Les Aligotés sont des vins blancs secs, au fruité vif. Ils subissent une mise en bouteille précoce ce qui permet de conserver la fraîcheur et le fruité de ce vin. Ils ont une couleur or blanc et les parfums rappellent le raisin. Sa vivacité et sa dominante acidulée en font un excellent vin de mise en bouche ou d'apéritif.

## *Origine et cépage*

Jean Merlet décrit ce cépage dès 1667 sous le nom de Beaunié. On le connaît d'abord sous plusieurs identités: plant gris, ou grisé blanc à Beaune. Alligotay dans les Hautes Côtes de Nuits, Blanc de Troyes à Gevrey et jusqu'à Selongey, au nord de Dijon. Aux alentours de 1890, le mot Aligoté s'impose surtout en Côte d'Or et dans l'Yonne.

Ce cépage blanc mi fin, permettant l'AOC Bourgogne Aligoté, a acquis ses lettres de noblesse sur la petite commune de Bouzeron, en Saône-et-Loire.

## *Gastronomie*

C'est un vin de mise en bouche, d'apéritif qui, servi à 10-11°C est le compagnon idéal pour les escargots façon Bourguignonne. Il s'apprécie aussi avec du jambon persillé, de l'andouillette grillée, une assiette composée de charcuterie. Il rentre également dans la composition du fameux Kir, rendu célèbre par le Chanoine Félix Kir, Maire de Dijon et Député de la Côte d'Or.



14-16, rue de la Fontaine | 21700 VOSNE-ROMANÉE – FRANCE | Tél. +33 (0)3 80 61 11 95

France - Professionnels & Communication : [info@mongeard.com](mailto:info@mongeard.com)

International : [domaine@mongeard.com](mailto:domaine@mongeard.com)

France - Particuliers & Cœnotourisme : [contact@mongeard.com](mailto:contact@mongeard.com)

[WWW.MONGEARD.COM](http://WWW.MONGEARD.COM)