DOMAINES ET SAVEURS
COLLECTION
JEANNE MARIE DE CHAMPS

Domaine Nudant

Bourgogne Aligoté

Blanc - Régionale



Domaine Nudant

Histoire

En 1453, époque de Charles le Téméraire, un Guillaume Nudant d'Aloxe Corton était déjà vigneron. En 1747, règne de Louis XV, un André Nudant né à Aloxe, exploitait ses vignes à Ladoix. C'est de nouveau un André qui, dans les années 1950 va agrandir la surface de l'exploitation. Son fils, Jean-René le rejoint en 1978 et vingt cinq ans plus tard, Guillaume fait son entrée en scène.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
16 hectares

Travail de la vigne
Agriculture raisonnée
C'est par la maîtrise des rendements, les labours fréquents et le non-emploi d'engrais chimiques que le domaine respecte les terroirs et leurs typicités.

Les plus du domaine
Des spécialistes de Ladoix et Aloxe-Corton !

En quelques mots
Travail, Respect et Traditions

Les vins
Une vingtaine d'appellations vinifiées dans une grande tradition.

Vinification
Le Domaine pratique les macérations pré-fermentaires à froid, les fermentations se font donc lentement.
Les pigeages sont effectués en début de fermentation.
Les dégustations de toutes les cuvées sont quotidiennes.

Après pressurage, la récolte est mise en fûts, renouvelés par tiers chaque année et répartie en fonction des appellations. Nos fûts ont plusieurs provenances (Nièvre, Vosges et Allier) et c'est l'assemblage de chacune de

leur particularité qui créera l'unité de la cuvée.

Après 12 à 15 mois d'élevage, les appellations sont assemblées en cuves pour fondre les tanins.

La mise en bouteille se fait au Domaine.