



La terre nous façonne

L'envol

Cette cuvée confidentielle est issue d'une parcelle de 22 ares, plantée d'une vieille vigne d'aligoté, mais dont les pieds manquants ont été remplacés par des Chardonnays. Elle allie ainsi subtilement la fraîcheur de l'aligoté avec la rondeur et la richesse du Chardonnay.

A son arrivée sur le domaine, Benoît Eschard se prend d'affection pour cette cuvée atypique, sans appellation d'origine, qu'il décide d'élever en fûts de chêne. Il la rebaptise alors « L'envol », clin d'œil à son changement de vie et à sa reconversion professionnelle.

- ⊙ **Appellation :** Vin de France
- ⊙ **Cépages :** 85% Aligoté ; 15% Chardonnay
- ⊙ **Terroir :** sol brun colluvionnaire profond, calcaire, argilo limoneux, à très faible charge caillouteuse
- ⊙ **Age moyen des vignes :** 75 ans
- ⊙ **Plage de consommation :** de 1 à 4 ans après la récolte.
- ⊙ **Température de service :** 11-13 °C
- ⊙ **Vinification :** Vendange ramassée et triée intégralement à la main. Pressurage lent puis débouillage à froid de 36 à 48 heures. Fermentation alcoolique réalisée en fûts de chêne.
- ⊙ **Élevage :** 100% en fûts de chêne pendant 10 mois dans des fûts de 4 à 5 ans. Remise en suspension des lies durant les premiers mois d'élevage

