Bourgogne Aligoté 2024

L'esprit du vin : Cette cuvée a été sélectionnée soigneusement pour son caractère expressif, doux mélange de tension, de fraicheur et de puissance aromatique. Ce vin s'inscrit au commencement de l'histoire de l'activité de négoce du Clos Saint Joseph, et laissera place à partir du millésime 2026 à des vins vinifiés dans notre chais par mes soins !



2800 bouteilles

Vinnification : fermentation et élevage en cuve

Robe : Or pâle, reflets argentés, bel éclat.
Nez : complexe, notes de pomme verte, de fleurs blanches et de citron
Bouche : l'attaque est franche, et dévoile une grande fraicheur typique de ce millésime 2024. Les arômes de fruits à chair blanche, et un beau volume en bouche, finale saline.

Conseils de dégustation :
Nous conseillons de boire ce flacon après un passage au frais, pour l'amener à une température de 10 à 12 degrés. Le sortir du réfrigérateur 30 minutes avant la dégustation s'il y est depuis longtemps. Il accompagnera vos apéritifs, salades et entrées froides à base de poisson, ceviche, fruits de mer...

Clos saint Joseph, Meursault, France.

Bourgogne Aligoté 2024

The Spirit of the Wine:

This cuvée was carefully selected for its expressive character, a delicate balance of tension, freshness and aromatic intensity. This wine marks the beginning of Clos Saint Joseph's négociant activity, and from the 2026 vintage onwards, it will make way for wines vinified in our own cellar, under my care.



2800 bottles

Vinnification : fermentation and aging on tanks, on lees

Appearance: Pale gold with silver reflections and a lovely brilliance.

Nose: Complex, with notes of green apple, white flowers and lemon.

Palate: The attack is crisp and expressive, revealing the great freshness typical of this 2024 vintage. Aromas of white-fleshed fruit unfold on the palate, with a beautiful volume and a saline finish.

Tasting Recommendations:

We recommend serving this wine chilled to a temperature of 10–12°C. If it has been in the refrigerator for an extended period, take it out 30 minutes before serving. It pairs beautifully with aperitifs, salads and cold fish starters, including ceviche and seafood.

Clos saint Joseph, Meursault, France.