

— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

*B*ourgogne Blanc *Les Enfants Terribles* 2006

100 % CHARDONNAY



LIEU DE PRODUCTION : Le Bourgogne Blanc Les Enfants Terribles est produit sur la commune de Meursault, village situé sur la Côte de Beaune.

QUANTITE : 120 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Sa robe est jaune-or brillante. Nez généreux offrant des arômes de reine-claude, de noisette, de grillé, de caramel et de praline rehaussés de notes de fruits secs. Bouche ronde et fraîche soutenue par une certaine fermeté. Finale très minérale.

PLATS CONSEILLES : Le Bourgogne Blanc Les Enfants Terribles accompagnera particulièrement bien un poisson de rivière grillé, un rouget ou un saumon frais au naturel.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14/16°C.

APOGEE : 2008 à 2009.

GROWING AREA : The Bourgogne Blanc Les Enfants Terribles is produced in the village of Meursault on the Côte de Beaune area.

QUANTITY : 120 000 bottles per year.

TASTING NOTES : A brilliant yellow-gold colour. The generous bouquet shows aromas of greengage, hazelnut, toast, caramel and praline, enhanced by the hint of dried fruits. In the mouth it is full and frank, and held together by a definite firmness. The finish is very mineral.

RECOMMENDED DISHES : This Bourgogne Blanc Les Enfants Terribles will match well with a roasted river fish, a “rouget” or a salmon fish “au naturel”.

SERVE AT : 14/16°C.

APOGEE : 2008 to 2009.