

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

B Beaune Clos des Capucins 2004

100% CHARDONNAY



LIEU DE PRODUCTION : Le Beaune Clos des Capucins est une micro parcelle située sur le coteau Est. Cette vigne est entourée de murs et plantée dans la ville de Beaune.

QUANTITE : 700 à 800 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Robe jaune doré, intense et brillante. Nez racé, exhalant des arômes de fruits blancs mûrs (pêche blanche) rehaussées d'un boisé noble encore perceptible. Bouche équilibrée, dévoilant une texture grasse et une chair pleine en relie. Finale longue sur une fraîcheur bien dosée. Un vin réussi et remarquablement harmonieux, à découvrir pour sa rareté.

PLATS CONSEILLES : Le Beaune Clos des Capucins accompagne particulièrement bien des coquilles Saint – Jacques ou un fromage de chèvre sec.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14/16°C.

APOGEE : 2007 à 2010.

GROWING AREA : The Beaune Clos des Capucins is a micro parcel surrounded with a wall and planted on the East side of the hill – slope of Beaune.

QUANTITY : 700 to 800 bottles per year.

TASTING NOTES : The robe is golden – yellow and brilliant. The classy nose gives ripe white fruits (white peach) which is complimented by fine overtones of wood. The plate is balanced, revealing a rich texture and fleshy mouthfeel. The finish is long and refreshing. A remarkably harmonious and accomplished wine, a rarity that must be discovered.

RECOMMENDED DISHES : The Beaune Clos des Capucins will match wonderfully with Saint – Jacques shells or a dry goat cheese.

SERVE AT : 14/16°C.

APOGEE : 2007 to 2010.