

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

**M**  
**Meursault Premier Cru Poruzots 2006**

---

100% CHARDONNAY



**LIEU DE PRODUCTION** : Ce grand village situé au sud de Beaune est au cœur de la Côte des Blancs. Ces meilleurs terroirs se situent à mi-pente avec une exposition Est, qui lui fait bénéficier d'un ensoleillement du levant au zénith.

**QUANTITE** : 12 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Robe jaune - or brillant aux reflets verts. Nez frais et minéral, exaltant des parfums beurrés rehaussés d'un boisé fin encore perceptible. Bouche dévoilant une texture pleine et une belle évolution grasse. Finale longue, sèche et fine, marquée par des notes fruitées et une pointe de noisette. Un Meursault sec et bien élevé, promis à un très bel avenir. A découvrir.

**PLATS CONSEILLES** : Le Meursault Premier Cru Poruzots accompagne particulièrement bien des filets de rouget grillé ou un homard au naturel.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2008 à 2011.

---

**GROWING AREA** : This great village is situated to the south of Beaune, in the heart of Côte de Blancs. The best parcels producing Meursault Premier Cru Poruzots are planted in the middle of the slopes facing East and are ideally turned towards the sun from the rising to zenith.

**QUANTITY** : 12 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : The colour is a brilliant yellow-gold, with a hint of green. The nose fresh and buttery, revealing citrus aromas, enhanced by fine woody notes. In the mouth it is full and fleshes out well. The finish is long, dry and fine, marked by fruity hints and a touch of hazelnut. A dry Meursault Premier Cru Poruzots, well made, with the promise of a great future. A wine that must be tried.

**RECOMMENDED DISHES** : The Meursault Premier Cru Poruzots will be wonderful with fillet of grilled mullet or lobster.

**SERVE AT** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2008 to 2011.