

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

Chassagne Montrachet 2004

Premier Cru Les Chenevottes

100% CHARDONNAY



LIEU DE PRODUCTION : Ce grand village est situé au sud de la Côte de Beaune.

QUANTITE : 12 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : De couleur jaune or, ce vin est brillant. Les parfums sont très frais avec un fondu entre le minéral et le boisée qui se développe particulièrement bien après 20 à 30 minutes d'ouverture. En bouche, il est rond, gras, souple et très brioché. A sa longueur en bouche s'ajoute une petite pointe de canelle. Le Chassagne Montrachet Premier Cru « Les Chenevottes » est promis à un bel avenir.

PLATS CONSEILLES : Ce vin se dégustera particulièrement bien avec un turbot rôti ou des cuisses de grenouilles à la mode Lyonnaise.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14/16°C.

APOGEE : 2007-2010

GROWING AREA : Chassagne-Montrachet is a little village located on the very south of Côte de Beaune area. The vineyards are situated south-east.

QUANTITY : 12 000 bottled per year.

TASTING NOTES : The colour is brilliant yellow-gold. The nose, fresh and mineral, enhanced by fine woody notes is very much developed almost after 30 minutes. In the mouth, it is full and fleches out well with a nice buttery texte. The finish is long, dry and fine. This Chassagne Montrachet Premier Cru “ Les Chenevottes” promises a great future.

RECOMMENDED DISHES : This Chassagne Montrachet Premier Cru “ Les Chenevottes” will match quiete well with a roasted turbot or froogy legs with garlic sauce.

SERVE AT : 14/16°C.

APOGEE : 2007 to 2010