

— AA —  
**A E G E R T E R**  
J E A N - L U C & P A U L

# Pouilly Fuissé 2008

---

100% CHARDONNAY



**LIEU DE PRODUCTION** : Le Pouilly Fuissé est produit sur les communes de Pouilly et de Solutré, sur des vignes exposées plein Sud.

**QUANTITE** : 120 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : C'est un vin d'une grande finesse et d'une grande distinction. Les arômes se distinguent particulièrement avec des nuances de noisette et d'amandes grillées. C'est un vin riche et savoureux.

**PLATS CONSEILLÉS** : Le Pouilly Fuissé accompagnera très bien saumon frais à l'aneth ainsi qu'un homard grillé avec ses herbes aromatiques.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14/16°C.

**APOGÉE** : 2009 à 2012.

---

**GROWING AREA** : The Pouilly Fuissé grows on the Pouilly and Solutré villages, on vineyards exposed south wards.

**QUANTITY** : 120 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : This wine shows a great elegance and distinction. We can find hazelnut and grilled almonds aromas. It is a rich and tasty wine.

**RECOMMENDED DISHES** : The Pouilly Fuissé will match wonderfully with fresh salmon or grilled lobster, both with aromatic herbs.

**SERVE AT** : 14/16°C.

**APOGÉE** : 2009 to 2012.

**JEAN-LUC & PAUL AEGERTER**

49, rue Henri Challand 21700 NUITS – SAINT – GEORGES  
Tél. : 03 80 61 02 88 Fax : 03 80 62 37 99  
infos@aegerter.fr