

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

# Bourgogne Chardonnay 2008

100% CHARDONNAY



Photo non contractuelle

**LIEU DE PRODUCTION** : Le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d'un meilleur ensoleillement sur les coteaux exposés au Sud et à l'Est.

**QUANTITE** : 5 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : C'est un vin guilleret, charmeur, surtout quand il est jeune avec des parfums floraux et fruités à dominante agrumes avec des nuances citronnées. En bouche, le Bourgogne Chardonnay est rond, souple et boisé avec une belle fraîcheur et une bonne longueur aromatique.

**PLATS CONSEILLES** : C'est une bonne bouteille à boire à l'apéritif ou pour accompagner un saumon frais, cuit à l'unilatéral.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2009 à 2012.

**GROWING AREA** : The Bourgogne Chardonnay comes from areas which are planted in the South of the Cote de Beaune ; It faces South and East, and thus offers an ideally sunshine.

**QUANTITY** : 5 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : The Bourgogne Chardonnay is a perky and charming wine, particularly when it is young. With floral and citrus fruity fragrances, this wine reveals lemon nuances.

**RECOMMENDED DISHES** : The Bourgogne Chardonnay is particularly recommended for an aperitif. This wine matches perfectly with a fresh salmon cooked "au naturel".

**SERVE AT** : 14/16°C.

**APOGEE** : 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