

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

# Chablis Les Opales 2008

100% CHARDONNAY



**LIEU DE PRODUCTION** : Les Chablis sont produits au nord de la Bourgogne sur des coteaux exposés Est, Sud et Ouest, bordant essentiellement la vallée du Serein.

**QUANTITE** : 90 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Le Chablis Les Opales est d'une grande limpidité. C'est un vin frais, léger et fruité disposant d'une palette aromatique essentiellement autour de fruits blancs et de fleurs blanches. C'est un vin de constitution robuste, très minéral en bouche avec une pointe de citronnelle.

**PLATS CONSEILLES** : Ce vin accompagne particulièrement bien les crustacés (huîtres, crabes, langouste etc).

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2010 à 2012.

**GROWING AREA** : The Chablis vineyards grow on the south/south eastern slopes lying mostly in the Serein Valley.

**QUANTITY** : 90 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : The Chablis Les Opales is limpid, fresh, light and well - fruited. This wine covers a wide palette of white fruits and white flowers aromas. Robust, often marked by mineral aromas with a touch of citronella.

**RECOMMENDED DISHES** : The Chablis Les Opales will match wonderfully with seafood (crabs, lobsters, oyster shells etc.) but also with a dry goat cheese.

**SERVE AT** : 14/16°C.

**APOGEE** : 2010 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