

Depuis plus de 25 ans, Jean-Luc Aegerter et son fils, Paul, qui l'a rejoint dans l'aventure en 2001, offrent des vins de Bourgogne fins et équilibrés. Amoureux de leur métier et riches de leur savoir-faire, ils ont à cœur de produire des vins dans le respect de leur terroir.

De l'appellation régionale au grand cru, la Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés.

## Les Vins du Domaine

En plus de 20 ans, Jean-Luc et Paul, père et fils, ont constitué un domaine réparti sur quelques appellations phares bourguignonnes. Les 7 hectares de vignes en propriété leur permettent de produire chaque année environ 20 000 bouteilles de vin du domaine. Ce vignoble est choyé toute l'année avec un rendement moyen de 35 hectolitres par hectares seulement. Après la récolte et un tri soigneux des grains, le raisin est vinifié avec attention puis le vin est élevé en fût de chêne pendant un minimum de 12 mois.

Reflet de ce travail d'excellence, ils créent aujourd'hui « Les Vins du Domaine » avec un nouvel habillage chic et moderne.

## BOURGOGNE CHARDONNAY Domaine Aegerter

*Quelques mots sur l'appellation...*

D'appellation régionale, 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.



Chardonnay & Pinot Blanc (moins de 20%)



Suite à une vendange manuelle, les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.



D'une robe or clair limpide, souvent ornée de reflets verts, ce vin présente, sur sa jeunesse, des parfums de fleurs blanches et agrumes aux notes citronnés. En bouche, ce Bourgogne Chardonnay est frais et aromatique, rond et souple, avec une belle longueur.

Un vin guilleret et charmeur représentatif de son terroir.



Servi bien frais, il sera très apprécié à l'appétitif. Il sera également délicieux accompagné d'un poisson à la plancha ou d'un brie ou mont-d'or.



Servir entre 14 et 16°C. Atteindra son apogée dans 3 à 5 ans.

