

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.



Aussi traditionnels et ancestraux que certains prénoms français comme « Colette et Léon », le vignoble et les vins du Beaujolais sont enracinés dans le patrimoine français. Le Beaujolais est une jolie région au paysage à douces collines et aux magnifiques villages en pierres dorées. C'est ce charme un peu désuet mais typique et convivial que les vins « Colette et Léon » souhaitent transmettre. Avec « Colette & Léon », le plaisir de trinquer à la française aux petits plaisirs de la vie !

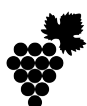
BROUILLY

Appellation Brouilly Contrôlée



Quelques mots sur l'appellation...

Très influencé par ses 4 terroirs oscillant du granite rose aux substrats marno-calcaires, le Brouilly est un cru frais et élégant.



100% Gamay



Le Brouilly livre une robe d'un rubis intense et profond, des arômes plus fruités que floraux avec des évocations franches de petits fruits rouges, de prune voire quelques notes minérales qui restituent le bouquet du gamay. De ses tanins fondus, le cru offre finesse, fraîcheur et joie.



Il accompagne particulièrement bien les cochonnailles, les volailles de Bresse, ainsi qu'un fromage à pâte tendre du type Cîteaux ou Reblochon.



A déguster à une température de 16/18°C. S'appréciera jeune mais saura se conserver au moins 3 ans après vendanges.



2015 85 pts Wine Advocate 2017

2013 80/100 Concours Gilbert & Gaillard 2016

