

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 BULLES

Toutes Bulles dehors !

Cette gamme offre ici le meilleur des effervescents Aegerter, appellation reconnue pour l'élégance et la finesse de ces bulles. L'art du savoir-faire Aegerter dans un écrin de fraîcheur !

LE BRUT

CHARDONNAY



100% Chardonnay



Ces bulles sont élaborées grâce à la méthode dite «charmat». La fermentation s'effectue en cuve close ce qui permet la création des fines bulles de ce pétillant.



Couleur or pâle avec des bulles très fines. Le nez est expressif avec de belles touches minérales. La Méthode Traditionnelle est très élégante avec des arômes de fruits blancs, de vanille, et d'épices.



En apéritif, avec une touche de cassis ou sur un dessert. Il s'accorde parfaitement aux petits fours ainsi que sur un sorbet aux fruits rouges.



Servir bien frais à 7-9°C.