

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants

Chablis Bio

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Kimmeridgien - marnes grises en alternance avec des bancs de calcaire très riches en fossiles.

APPELLATION: Chablis produit exclusivement des vins blancs. Les sous-sols uniques procurent aux vins une fraîcheur, une pureté et des notes typiques minérales et iodées.

Le Saviez-Vous ?

Il y a 150 millions d'années, le Chablisien était recouvert d'une mer tropicale, ce qui explique la présence de petites huîtres fossiles et de coquillages dans les sous-sols.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: les raisins sont égrappés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

ELEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne (25% fûts neufs) pour une durée de 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe est d'un jaune paille avec des reflets dorés et brillants. Le nez délicat s'ouvre sur des fruits blancs et secs avec une touche de beurre et de miel. En attaque la fraîcheur est supportée par de la matière. Un vin avec de la générosité.

ACCORDS METS ET VINS: Andouillette à la Chablisienne, Asperges blanches, huîtres, fromages tels que le fromage de chèvre, le Beaufort ou le Comté.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 10° et 11°C

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 5 ans

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

