

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 Grands Classiques

Des vins qui ont du style, des bouteilles qui ont du chic

Les Grands Classiques ou les incontournables des vins de Bourgogne...

Reflet de leur terroir, les appellations villages et villages premier cru de cette gamme se dévoilent. Leur authenticité et leur caractère affirmé se renouvellent récolte après récolte grâce au respect du savoir-faire ancestral bourguignon.

CHABLIS Vieilles Vignes



Quelques mots sur l'appellation...

Appellation Village du vignoble chablisien, Chablis produit exclusivement des vins blancs. Les vignes plantées sur des sols calcaires lui procurent ses notes typiques minérales et iodées. Chablis, une personnalité unique et reconnaissable !



100% Chardonnay



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.



Sous sa robe claire or pâle, ce vin blanc exprime un nez frais, vif et minéral : silex, pomme verte, citron, notes de tilleul, de menthe, d'acacia. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Au palais, une belle attaque et des arômes qui gardent leur fraîcheur. Un Chablis avec une belle longueur en bouche, sec et d'une parfaite finesse.



Ce Chablis Vieilles Vignes se sera le compagnon idéal des terrines de poisson ou de volaille ainsi que des poissons grillés ou pochés. Parfait sur des asperges, il est aussi délicieux servi avec de la cuisine exotique, les currys et autres plats tandoori. Bien-sûr, il est grandiose tout simplement en apéritif. Pour les fromages, il se marie bien avec les chèvres, le beaufort, le comté, l'emmental.



A déguster entre 10° et 11 °C. S'apprécie de préférence sur sa jeunesse (2-3 ans).