

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 Chromatiques Aegerter ose les couleurs

Novatrice et originale, cette gamme offre une véritable identité résolument moderne et ludique à une sélection d'appellations de Bourgogne. Les Chromatiques affichent ainsi 4 couleurs vives représentant les caractéristiques aromatiques des principaux cépages.

ALIGOTE



Quelques mots sur l'appellation...

Appellation régionale de cépage, le Bourgogne Aligoté peut être produit dans toute la Bourgogne. Cependant, il est particulièrement présent au sud de celle-ci, en Saône et Loire, où il s'épanouit sur les coteaux.



100% Aligoté



Ce Bourgogne Aligoté est un vin blanc gourmand, jeune, branché, un rien décalé. Il s'habille d'or pâle. Tout en justesse de goût, son bouquet est fruité (pomme, citron) ou floral. En bouche, ce vin énergique stimule les papilles.



Outre le kir pour lequel il est connu, ce vin s'accorde parfaitement aux poissons grillés. Sa vivacité et sa note d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres tout comme aux effluves fortes des fromages de chèvre. Plus simplement, ce Bourgogne Aligoté est un des rares vins à amadouer les salades, les taboulés ou les légumes vapeur. Il est également un fidèle compagnon des gougères bourguignonnes, des escargots et bien entendu du jambon persillé.



A servir frais à 11° ou 12 °C. A déguster jeune.