

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.

BOURGOGNE CHARDONNAY



Quelques mots sur l'appellation...

D'appellation régionale, le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d'un meilleur ensoleillement sur les coteaux exposés au Sud et à l'Est.



100% Chardonnay



D'une robe or clair limpide, souvent ornée de reflets verts, ce vin présente, sur sa jeunesse, des parfums de fleurs blanches et agrumes aux notes citronnés. En bouche, ce Bourgogne Chardonnay est frais et aromatique, rond et souple, avec une belle longueur.

Un vin guilleret et charmeur représentatif de son terroir.



Servi bien frais, il sera très apprécié à l'appéritif. Il sera également délicieux accompagné d'un poisson à la plancha ou d'un brie ou mont-d'or.



Servir entre 11 et 13°C. Atteindra son apogée dans 3 à 5 ans.



2014 86 points Wine Enthusiast 2016
2014 15/20 Jancis Robinson 2016
2014 Médaille d'Or (87/100) Concours Gilbert & Gaillard 2016
2013 86 points Burghound 2015