

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.

MÂCON-FUISSE

Quelques mots sur l'appellation...

Appellation régionale du vignoble Mâconnais, le Mâcon-Fuissé produit uniquement des vins blancs. Fuissé est l'une des 11 communes en Mâcon blanc situées au cœur d'un environnement vallonné.

100% Chardonnay



Ce Mâcon-Fuissé présente une jolie robe or blanc, à reflets argentés. Au nez, ses arômes suggèrent la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère, la verveine, les agrumes (pamplemousse, mandarine). Au palais, le vin est frais, sec et gouleyant mais bien fruités. Il offre aussi un bel équilibre entre concentration et acidité. Un vin rond et suave caractéristique de l'appellation.



L'apéritif sera un allié fidèle de ce Mâcon-Fuissé. Équilibré donc polyvalent, il est aussi très facile à associer aux volailles, veau en sauce crémée, risottos. En été, les poissons grillés, ratatouilles et salades composées ne lui résistent pas. Même les sushis et les fromages de chèvre l'ont adopté.



A déguster entre 10 à 11 °C à l'apéritif, 11 à 12 °C durant le repas.

