

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 Exceptionnels

« *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais découvre des secrets* » *Salvador Dali*

C'est un travail de la vigne strict et raisonné, un élevage des vins exemplaire et méticuleux, un soin et un savoir-faire remarquables qui font que des terroirs uniques produisent des vins d'exception. Cette gamme est une sélection de Grands Crus portant le respect de leur valeur unique.

CORTON CHARLEMAGNE



Quelques mots sur l'appellation...

Grand cru de la Côte de Beaune, le Corton Charlemagne produit exclusivement des vins blancs d'une grande distinction grâce à des vignes plantées sur les pentes raides de la Côte.



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.



Or pâle aux reflets verts dans sa jeunesse, le Corton-Charlemagne est d'une infinie délicatesse. Des notes beurrées et miellées accompagnent des arômes de pomme au four, agrumes, ananas, tilleul, fougère, genévrier, cannelle et silex. Le cuir et la truffe font escorte aux millésimes anciens. D'une richesse virulente, ce vin étonne par sa concentration et son équilibre.



Ce Corton-Charlemagne s'exprimera complètement accompagné de mets nobles et délicats comme le foie gras ou les crustacés nobles : homard, langouste, crabe... Les volailles et le veau en sauce blanche lui feront également honneur, tout comme les fromages bleus.



A servir à une température de 12°C à 14°C.



2015 16/20 Guide des vins Bettane & Desseauve 2018
2014 93 points Wine Enthusiast