

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.

 
Colette & Léon

Aussi traditionnels et ancestraux que certains prénoms français comme « Colette et Léon », le vignoble et les vins du Beaujolais sont enracinés dans le patrimoine français. Le Beaujolais est une jolie région au paysage à douces collines et aux magnifiques villages en pierres dorées. C'est ce charme un peu désuet mais typique et convivial que les vins « Colette et Léon » souhaitent transmettre. Avec « Colette & Léon », le plaisir de trinquer à la française aux petits plaisirs de la vie !

COTEAUX BOURGUIGNONS

Appellation Coteaux Bourguignons Contrôlée


Léon

Quelques mots sur l'appellation...

La diversité de terroirs et de cépages procure à cette appellation une large palette de vins, fruités et friands.



Gamay & Pinot Noir



D'une belle robe rubis, ce Bourgogne tendre et fruité offre, au nez, un bouquet de petits fruits rouges frais. En bouche, ses tanins sont ronds et le croquant des fruits domine.



Ce vin accompagnera parfaitement des viandes blanches et délicates. On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux pâtes et riz en sauce tomate, aux légumes vapeur. Il pourra même accompagner des poissons.



A déguster à une température de 12/14°C. S'appréciera jeune mais saura se conserver au moins 3 ans après vendanges.



2014 **Médaille d'Or** (86/100) Concours Gilbert & Gaillard 2016

