

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 BULLES

### *Toutes Bulles dehors !*

Cette gamme offre ici le meilleur des Crémants de Bourgogne, appellation reconnue pour l'élégance et la finesse de ces bulles. L'art du savoir-faire Aegerter dans un écrin de fraîcheur !

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

### *BRUT*

*Quelques mots sur l'appellation...*

Les raisins des Crémants de Bourgogne proviennent de terroirs très variés des différents vignobles de la Bourgogne : soubassement crayeux des environs de Joigny jusqu'aux granites de la Bourgogne du sud, en passant par les calcaires des côtes et les marnes. L'aire d'appellation couvre l'aire délimitée de l'appellation BOURGOGNE



2/3 Pinot Noir & 1/3 Chardonnay



La méthode utilisée de vinification est celle dite « Méthode traditionnelle ». En effet, après la première fermentation (alcoolique), la seconde fermentation et la prise de mousse se font en bouteille. Les crémants ainsi embouteillés patientent ensuite 9 mois minimum en cave.



Ce Crémant de Bourgogne exhale des arômes de petits fruits, cerise, cassis ou framboise. C'est un vin puissant en bouche, long et persistant. Le temps lui apporte charme et chaleur aux arômes de fruits secs parfois miellés, d'épices et de muscade.



Ce Crémant de Bourgogne s'apprécie à l'apéritif, en accompagnement d'un poisson ou d'une viande blanche.



Se déguste à une température de 7 à 8° C.

