

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

## Mâcon Fuissé

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Bruns calciques

**APPELLATION:** Appellation régionale du vignoble Mâconnais, le Mâcon-Fuissé produit uniquement des vins blancs.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*Entre vallons et coteaux, la vigne du mâconnais est travaillée depuis l'époque gallo-romaine. Les vins des monts du Mâconnais doivent leur notoriété à l'abbaye de Cluny et à l'illustre poète, romancier et dramaturge: Alphonse de Lamartine.*

### LE SAVOIR-FAIRE

**VENDANGES:** Les raisins sont coupés et triés à la main.

**VINIFICATION:** Les raisins sont pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en demi-muid de 2 vins pour une durée de 8 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

#### **NOTE DE DEGUSTATION:**

Un vin avec une robe claire légèrement dorée aux reflets scintillants. Un nez une palette aromatique fraîche, plaisante gourmande d'agrumes comme le yuzu, le citron vert ; également de fruits blancs et jaunes comme la pêche, la poire croquante, ainsi que quelques touches délicates d'acacia. En bouche, une légère rondeur et une finale fraîche, agrémenté d'une légère amertume très désaltérante

**ACCORDS METS ET VINS:** Ce vin sera parfait pour accompagner des moments festifs à l'apéritif avec des Gyoza de crevettes et une touche de coriandre, voire même des légumes croquants cuits en tempura comme la courgette, l'asperge verte, ou encore la gourmandise de l'aubergine.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 8°C et 10°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 2 ans

*Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013*

### LA DÉGUSTATION

2018: 16/20 - Jancis Robinson

