

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-Villages *Les Petits Vallons*

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation régionale du vignoble Mâconnais, le Mâcon-Villages produit uniquement des vins blancs sur une aire d'appellation regroupant 11 communes situées sur les nombreux monts de la région.

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, romanicer et dramaturge: Alphonse de Lamartine.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés, 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 DÉGUSTATION: Une jolie robe or blanc, aux reflets argentés. Un nez suggérant de la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fourgère, la verveine et les agrumes. En bouche un vin frais, sec, rond et suave caractéristique de l'appellation.

ACCORDS METS ET VINS: Volaille et veau à la crème, risotto, poissons blancs et fromage de chèvre.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 11° et 12°C

POTENTIEL DE GARDE: à boire jeune

RÉCOMPENSES

2018: 15,5/20 - Jancis Robinson

2017: 16,5/20 - Jancis Robinson

2016: 88 pts - Decanter

15,5/20 - Jancis Robinson

2015: 15,5/20 - Jancis Robinson

