

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

## Meursault

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Argilo-calcaire et marnes.

**APPELLATION:** Appellation Villages de la Côte de Beaune, Meursault est réputé pour ses blancs gras et équilibrés. Situées à 260 mètres d'altitude environ, les vignes sont plantées sur des sols de marnes calcaires offrent de grands vins.

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

*Réputée à travers le monde pour ses vins blancs, l'appellation Meursault produit également des vins rouges.*

### 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 fûts de chêne hongrois (20% fûts neufs) pour une durée de 8 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

#### **NOTE DE DÉGUSTATION:**

Une robe brillante jaune pâle.

Le nez est plein de fruits blancs et d'épices comme la cardamome.

La bouche est franche et fraîche avec des notes de cire d'abeille et une finale opulente.

**ACCORDS METS ET VINS:** Poularde de Bresse à la crème, Poulpe en persillade.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 13°C et 15°C.

**POTENTIEL DE GARDE:** 5 à 10 ans et plus

*Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007*

### RÉCOMPENSES

2018: 16/20 - Jancis Robinson

2017: Médaille d'Argent - Féminalise

16,5/20 - Jancis Robinson

2016: 16,5/20 - Jancis Robinson

2015: 15,5/20 - Jancis Robinson

2014: 89 pts - Wine enthusiast

2013: 90 pts - Wine Ethusiast

