

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 Grands Classiques

*Des vins qui ont du style, des bouteilles qui ont du chic*

Les Grands Classiques ou les incontournables des vins de Bourgogne...

Reflet de leur terroir, les appellations villages et villages premier cru de cette gamme se dévoilent. Leur authenticité et leur caractère affirmé se renouvellent récolte après récolte grâce au respect du savoir-faire ancestral bourguignon.

## MONTAGNY 1<sup>er</sup> CRU

*Quelques mots sur l'appellation...*

Appellation du sud de la Côte Chalonnaise, le Montagny ne produit que des vins blancs.

Ce vin blanc donne « haleine fraîche et idées claires » disaient, dès son origine, les moines de l'abbaye de Cluny.



100% Chardonnay



Suite à une vendange manuelle, les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.



Limpide et doré, ce Montagny 1<sup>er</sup> Cru dévoile des arômes floraux: acacia, aubépine, fougère ; de fruits : pêche blanche, poire ; et gourmands : noisette, miel. En bouche, un vin frais, jeune de caractère et riche en retours d'arômes épicés. La finesse et la délicatesse s'accordent avec une charpente structurée et durable.



Le Montagny 1<sup>er</sup> Cru ne supporte que les harmonies avec des mets équilibrés. Le veau en sauce blanche lui va bien ainsi que les paellas et gratins de fruits de mer. Les crustacés et les poissons nobles juste poêlés ou grillés sont aussi admis à sa table.

Quant aux fromages, il sait mettre en valeur les chèvres, le Beaufort, le Comté, l'Emmental, le Saint-Paulin.



A déguster entre 10° et 12 °C. Peut s'apprécier jeune mais aussi dans 5 ans.

