

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.

Montagny 1^{er} Cru

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire à tendance marneuse.

APPELLATION: Une appellation du sud de la Côte Chalonnaise, Montagny ne produit que des vins blancs.

Le Saviez-Vous ?

Ce vin blanc donne «une haleine fraîche et des idées claires», comme le disaient les moines de l'abbaye de Cluny depuis son origine.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs.

ÉLEVAGE: Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Limpide et doré, ce Montagny 1er 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.

ACCORDS METS ET VINS: Le Montagny 1er 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.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 10°C et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE: Peut s'apprécier jeune mais aussi dans 5 ans.

