

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.



Colette & Léon

Aussi traditionnels et ancestraux que certains prénoms français comme « Colette et Léon », le vignoble et les vins du Beaujolais sont enracinés dans le patrimoine français. Le Beaujolais est une jolie région au paysage à douces collines et aux magnifiques villages en pierres dorées. C'est ce charme un peu désuet mais typique et convivial que les vins « Colette et Léon » souhaitent transmettre. Avec « Colette & Léon », le plaisir de trinquer à la française aux petits plaisirs de la vie !



MOULIN À VENT

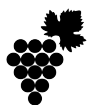
Appellation Moulin à Vent Contrôlée



Léon

Quelques mots sur l'appellation...

La culture du Moulin-à-vent s'étend sur les deux seules communes de Romanèche-Thorins en Saône-et-Loire et de Chénas dans le Rhône.



100% Gamay



D'une robe rubis profond - grenat sombre, jeune, ce vin libère des arômes floraux et fruités, de violette et de cerise, empruntant ensuite quelques saveurs communes à l'iris, aux épices et fruits mûrs, voire à la rose fanée, à la truffe, au musc sinon à la venaison. Charpenté et complexe, le Moulin-à-vent est un vin intense et tannique.



Ce vin accompagnera parfaitement des plats savoureux de viande comme un tournedos aux morilles. Il sera également apprécié sur des fromages bien affinés.



A déguster à une température de 16/18°C. S'appréciera jeune mais possède également un bon potentiel de garde : jusqu'à 10 ans.