

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.

## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU

### Les Champgains

*Quelques mots sur l'appellation...*

Vignoble de la côte de Beaune, le Puligny-Montrachet produit principalement du vin blanc. Les vignes exposées au levant et au sud-est sont plantées sur des sols calcaires et argilo-calcaires. «Les Champgains» est l'un des nombreux climats classés en premier cru.



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.



Sa robe or et auréolée de reflets verts dévoile un bouquet qui réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre, citronnelle, pomme verte. Les arômes de miel, lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont aussi présents. En bouche, équilibre et complexité aromatique le caractérisent.



Ce Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru accompagnera idéalement une volaille mais aussi un veau poêlé. Il sera aussi admirable avec le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer grillés et poêlés. Côté fromages, ses meilleurs amis sont les chèvres, le reblochon ainsi que les pâtes molles à croûte fleurie comme le brie de Meaux.



A servir entre 11° et 13 °C. Peut se déguster jeune mais s'exprimera pleinement dans les 5 ans.



2014 93 points Wine Enthusiast