

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

Puligny-Montrachet

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Brun calcaire avec des bancs marneux argilo-calcaires

APPELLATION: Appellation village située entre Meursault et Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet fait partie de la prestigieuse Côte des Blancs.

Le Saviez-Vous ?

Puligny-Montrachet Villages est issu des vignes plantées au bas du coteau, aux sols riches en argile et en marnes épaisses.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont éraflés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

ÉLEVAGE: Les vins sont ensuite élevés fût de chêne Hongrois, dont 30% de fûts neufs.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe jaune pâle aux reflets vif argent.

Un nez de fruits blancs et secs avec une touche de pomme verte et de citron.

La bouche est fraîche avec une finale assez ronde et une belle matière tout en puissance .

ACCORDS METS ET VINS: Fromages à pâtes molles affinés type «Ami du Chambertin» ou encore une salade de homard et pigeon au pavot.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 11° et 13°C

POTENTIEL DE GARDE: 5 ans et plus

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2017: 95 pts - Vert de Vins

16,5+/20 - Jancis Robinson

2016: 15,5/20 - Jancis Robinson

2016: 88 pts - Wine Enthusiast

2015: 88 pts - Burghound

2014: 91 pts - Wine Enthusiast

