

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.

## Bâtard-Montrachet Grand Cru

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Brun calcaire, sur marnes.

**APPELLATION:** Appellation Grand Cru de la Côte de Beaune, le Bâtard-Montrachet produit exclusivement des vins blancs sur 11ha environ, sur les communes de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet.

### Le Saviez-Vous ?

*La légende raconte qu'alors que le seigneur Montrachet était parti en croisade, son fils Chevalier, rencontra une Pucelle, et que de cette union illégitime naquit un enfant Bâtard (-Montrachet).*

### 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-muits neufs.

**ELEVAGE:** Les vins sont ensuite élevés en demi-muits de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Sa robe or à reflets émeraude, jaunissant avec l'âge, dévoile un bouquet aux notes de beurre et croissant chaud, fougère, fruits secs, épices et miel. Sa structure et son harmonie se fondent en une unité parfaite. Onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond, il possède toutes les grâces sous un caractère inflexible.

**ACCORDS METS ET VINS:** Une telle puissance et palette aromatique imposent des mets nobles et sophistiqués. Le foie gras mais aussi le caviar, le homard, la langouste lui rendront un hommage mérité. Les poissons blancs fermes, les poules et poulardes de belle lignée seront également des partenaires idéaux.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 12° et 14°C.

**POTENTIEL DE GARDE:** Grand potentiel de garde jusqu'à 15 ans minimum.

