

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.

## Beaune 1er Cru *Les Reversées*

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Marno-calcaire

**APPELLATION:** Appellation village et village premier cru située au cœur de la Côte de Beaune, Beaune regroupe 42 climats classés en premier cru.

#### **Le Saviez-Vous ?**

« *Les Reversées* » 2017 a été sélectionné par la Cave Prestige du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne pour représenter l'appellation Beaune 1er Cru Blanc à travers le monde.

### LE SAVOIR-FAIRE

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

**VINIFICATION:** les raisins sont égrappés puis pressés. Ils sont ensuite passés en cuve pour démarrer la vinification.

**ELEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DEGUSTATION:** La robe est brillante et d'un jaune doré lumineux. Le nez dévoile des notes de fruits blancs (pêche blanche), de fleurs blanches, d'amande et de boisé avec de la vanille et de la noisette. La bouche est grasse, ample et charmeuse avec un bel équilibre. La finale est longue avec une belle fraîcheur.

**ACCORDS METS ET VINS:** Sa fraîcheur et son registre floral se marient sur les volailles sauce crème ou encore les poissons de mer à la plancha. Plus âgé et donc plus gras, il saura envelopper et amadouer les fromages comme le cîteaux ou encore le comté.

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

**POTENTIEL DE GARDE:** 5 à 10 ans

### RÉCOMPENSES

2017: Selection Cave Prestige BIVB  
16,5/ 20 - Jancis Robinson

2016: 16,5/20 Jancis Robinson

