



A E G E R T E R
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

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.

Bourgogne Chardonnay

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: D'appellation régionale, le Bourgogne Chardonnay est issu de parcelles plantées au Sud de la Côte de Beaune bénéficiant ainsi d'un meilleur ensoleillement sur les coteaux exposés au Sud et à l'Est.

Le Saviez-Vous ?

L'appellation régionale Bourgogne représente 48% de la production totale des vins de Bourgogne, dont plus de 2/3 en Chardonnay.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont pressés avant de débiter la fermentation alcoolique en cuve. L'élevage se fait en fût.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 8 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Ce vin, surprenant pour un «simple» Bourgogne Chardonnay, possède une robe jaune claire aux reflets argentés.

Au nez, une complexité remarquable, La pêche et la nectarine apparaissent agrémentées d'écorces d'orange, d'anis et d'une touche légèrement mentholée d'eucalyptus.

La bouche est toute en harmonie, une rondeur délicate souple avec une fraîcheur qui soutient le vin et qui apporte énergie et précision.

ACCORDS METS ET VINS: Attablez-vous avec de magnifique produits iodés comme une crevette carabineros juste saisie, un filet d'huile d'olive, et une émulsion légèrement citronnée ou un oursin avec une crème citronnée légèrement assaisonné à l'aneth.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: entre 10°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE: à boire dans les 2 ans.

Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

RÉCOMPENSES

2018: 16/20 - Jancis Robinson

88 pts - Burghound

2017: 88 pts - Wine Enthusiast

2016: 88 pts - Wine Enthusiast

15,5/20 - Jancis Robinson



Domaine Aegerter - 49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges, France

+33(0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr - www.aegerter.fr

