

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.

Le Brut Chardonnay

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL : Les raisins proviennent de terroirs variés des vignobles de la Bourgogne, depuis le soubassement crayeux des environs de Joigny jusqu'aux granites de la Bourgogne du sud, en passant par les calcaires des côtes et les marnes.

APPELLATION: L'appellation Crémant de Bourgogne existe seulement en blanc et en rosé ; en blanc de blancs ou en blanc de noirs ; bruts surtout, moins souvent demi-sec. L'aire d'appellation couvre l'aire délimitée de l'appellation BOURGOGNE.

Le Saviez-Vous ?

Le vin effervescent de Bourgogne entre dans l'Histoire en 1830 sous la plume de Musset qui le célèbre dans les « Secrètes pensées de Raphaël ».

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Ces bulles sont élaborées grâce à la méthode dite « charmat ». La fermentation s'effectue en cuve close ce qui permet la création des fines bulles de ce pétillant.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: Couleur or pâle avec des bulles très fines. Le nez est expressif avec de belles touches minérales. La Méthode Traditionnelle est très élégante avec des arômes de fruits blancs, de vanille, et d'épices.

ACCORDS METS ET VINS: En apéritif, avec une touche de cassis ou sur un dessert. Il s'accorde parfaitement aux petits fours ainsi que sur un sorbet aux fruits rouges.

TEMPERATURE DE SERVICE: servir bien frais à 7-9°C.

