

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

## Chablis *Les Opales*

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Kimmeridgien - marnes grises en alternance avec des bancs de calcaire très riches en fossiles.

**APPELLATION:** Chablis produit exclusivement des vins blancs. Les sous-sols uniques procurent aux vins une fraîcheur, une pureté et des notes typiques minérales et iodées.

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

*Il y a 150 millions d'années, le Chablisien était recouvert d'une mer tropicale, ce qui explique la présence de petites huîtres fossiles et de coquillages dans les sous-sols.*

### LE SAVOIR-FAIRE

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

**VINIFICATION:** les raisins sont égrappés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

**ELEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne (25% fûts neufs) pour une durée de 8 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

#### **NOTE DE DEGUSTATION:**

Sous sa robe claire or pâle, ce vin blanc exprime un nez frais, vif et minéral : silex, pomme verte, citron, notes de menthe, d'acacia. L'âge le rend un peu plus doré et plus épicé. Au palais, une belle attaque et des arômes qui gardent leur fraîcheur. Une belle longueur en bouche, sec et d'une parfaite finesse

**ACCORDS METS ET VINS:** Andouillette à la Chablisienne, Asperges blanches, huîtres, fromages tels que le fromage de chèvre, le Beaufort ou le Comté.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 10° et 11°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 3 à 5 ans

*Commentaires réalisés par Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007*

### RÉCOMPENSES

2018: 15/20

2015: 16/20 - Jancis Robinson

89 pts - Wine Enthusiast



Domaine Aegerter - 49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges, France  
+33(0)3 80 61 02 88 - [infos@aegerter.fr](mailto:infos@aegerter.fr) - [www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)

