

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.

Corton-Charlemagne Grand Cru

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Marnes riches en argile

APPELLATION: Grand cru de la Côte de Beaune, Corton-Charlemagne produit exclusivement des vins blancs d'une grande distinction grâce à des vignes plantées sur les pentes raides de l'Ouest de la Montagne de Corton. Le domaine Aegerter vinifie les raisins issus de vignes situées à Pernand-Vergelesses sur le lieu-dit « En Charlemagne ».

Le Saviez-Vous ?

En 775, l'empereur Charlemagne fit don de vignes situées sur la butte Corton aux Chanoines de Saulieu. Ce climat est un hommage à l'illustre monarque.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins pressés puis placés en fûts pour l'élevage.

ÉLEVAGE: Le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne (50% fûts neufs). Un bâtonnage régulier est accompli pour remettre les lies en suspension.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Robe jaune très pale avec des reflets argent. Un nez de fruits blancs et d'agrumes avec une touche de fleurs d'acacias puissant et complexe. La bouche est fraîche et acidulée avec une pointe de cardamome en finale et une richesse naturelle toute en puissance.

ACCORDS METS ET VINS: Ce Corton-Charlemagne s'accordera à merveille avec des oeufs pochés aux truffes noires de Bourgogne ou encore un foie gras poêlé aux fruits secs.

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

POTENTIEL DE GARDE: 15 ans et plus

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2017: 17/20 - Jancis Robinson
93 pts - Wine Enthusiast
2016: 89/100 - Burghound
92/100 - Wine Enthusiast
17/20 - Jancis Robinson

2014: 14,5/20 - Bettane & Desseauve
93/100 - Wine Enthusiast
2012: 92/100 - Wine Enthusiast
2011: 89/100 Burghound

