

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.

Crémant de Bourgogne *Brut*

LE TERROIR

CÉPAGE: 2/3 Pinot Noir & 1/3 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: La méthode utilisée de vinification est celle dite « Méthode traditionnelle ». En effet, après la première fermentation (alcoolique), la seconde fermentation et la prise de mousse se font en bouteille. Les crémants ainsi embouteillés patientent ensuite 9 mois minimum en cave.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: Ce Crémant de Bourgogne exhale des arômes de petits fruits, cerise, cassis ou framboise. C'est un vin puissant en bouche, long et persistant. Le temps lui apporte charme et chaleur aux arômes de fruits secs parfois miellés, d'épices et de muscade.

ACCORDS METS ET VINS: Ce Crémant de Bourgogne s'apprécie à l'apéritif, en accompagnement d'un poisson ou d'une viande blanche.

TEMPERATURE DE SERVICE: servir bien frais à 7-8°C.

