

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

## Meursault 1<sup>er</sup> Cru Charmes

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Argilo-calcaire et marnes.

**APPELLATION:** Appellation Villages de la Côte de Beaune, Meursault est réputé pour ses blancs gras et équilibrés. Situées à 260 mètres d'altitude environ, les vignes sont plantées sur des sols de marnes calcaires offrent de grands vins.

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

*Réputée à travers le monde pour ses vins blancs, l'appellation Meursault produit également des vins rouges.*

### 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.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne qui ont déjà eu deux millésimes précédents, pour une durée de 6 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe en bronze vert or ou poli, selon l'âge, claire et lumineuse.

Le nez évoque les amandes et les noisettes grillées avec des notes végétales, flores et minérales (silex). Le beurre, le miel et les agrumes trouvent également leur pleine expression dans ce vin fin.

En bouche, un vin riche et corsé au goût de noisette. Ce Meursault offre un bon équilibre entre onctuosité et fraîcheur. Long et structuré, il a besoin d'être mûri.

**ACCORDS METS ET VINS:** Idéal avec les viandes nobles comme le veau ou volaille en sauce blanche et le poisson. Il accompagne encore mieux des coquillages grillés ou en sauce, tels que des crevettes, homard ou écrevisses. Les fromages bleus et le foie gras l'adoptent dès la première rencontre.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 12°C et 14°C. Un grand vin blanc de garde.

**POTENTIEL DE GARDE:** 5 à 10 ans et plus

