

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.

## Montrachet Grand Cru

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Chardonnay

**SOL:** Argilo-calcaire

**APPELLATION:** Appellation Grand Cru de la Côte de Beaune, le Montrachet produit exclusivement des vins blancs sur 8ha environ, sur les communes de Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet

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

*Montrachet doit son nom au Mont Rachaz, le mont où rien ne pousse. Mais selon la légende, Montrachet était le nom du seigneur de Puligny.*

### LE SAVOIR-FAIRE

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

**VINIFICATION:** Les raisins sont égrappés, pressés et placés en demi-muid pour être vinifiés

**ELEVAGE:** L'élevage se fait en demi-muid de 2 vins pendant 24 mois.

### LA DÉGUSTATION

#### **NOTE DE DÉGUSTATION:**

Une robe jaune or aux reflets émeraude.

Le nez dévoile un bouquet aux notes de beurre et croissant chaud, fougère, fruits secs, épices et miel.

En bouche, sa structure et son harmonie se fondent en une unité parfaite. Onctueux et ferme, sec et caressant, enveloppé et profond, il possède toutes les grâces sous un caractère inflexible.

**ACCORDS METS ET VINS:** Une telle puissance et palette aromatique imposent des mets nobles et sophistiqués. Le foie gras mais aussi le caviar, le homard, la langouste lui rendront un hommage mérité. Les poissons blancs fermes, les poules et poulardes de belle lignée seront également des partenaires idéaux.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** Entre 12° et 14°C

**POTENTIEL DE GARDE:** minimum 15 ans

