

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.

Pouilly-Fuissé

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire avec éboulis caillouteux.

APPELLATION: Située entre la Roche de Vergisson et la Roche de Solutré, Pouilly-Fuissé est une appellation Village du vignoble du Mâconnais produisant exclusivement des vins blancs issus du cépage Chardonnay.

Le Saviez-Vous ?

L'appellation Pouilly-Fuissé peut être produite sur 4 communes

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont pressés puis placés en demi-muids pour être vinifiés.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en demi-muids de 2 vins sans fûts neufs. Un batonnage constant a lieu pour remettre les lies en suspension.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

Une robe jaune or avec des reflets argentés légèrement dorés.

Au nez, une palette aromatique mûre de fruits jaunes et légèrement exotiques, agrémentée d'amande. Des touches d'eucalyptus, de coriandre apportent de la fraîcheur.

En bouche le vin est rond, soyeux, avec un bel équilibre, une légère fraîcheur en soutien. Une finale avec une amertume plus prononcée.

ACCORDS METS ET VINS: Sandre cuit à l'unilatéral avec la peau croustillante et un bouillon d'écrevisses pour aller chercher la puissance aromatique de ce vin. Ou avec des cuisses de grenouilles et persillade, des viandes blanches et un fromage de chèvre.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 8°C et 10°C

POTENTIEL DE GARDE: à boire jeune mais peut se garder 5 à 6 ans

Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

