

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

Puligny-Montrachet 1er Cru *Les Champgains*

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaires

APPELLATION: Appellation village située entre Meursault et Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet fait partie de la prestigieuse Côte des Blancs.

Le Saviez-Vous ?

Anciens champs cultivés (gaing signifiant terre labourable) situés entre 300 et 400 mètres d'altitude, les vignes des « Champ Gain » surplombent le vignoble de Puligny.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont éraflés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés en demi-muits (500 litres) neufs.

ÉLEVAGE: Les vins sont ensuite élevés en demi-muits de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: Sa robe or et auréolée de reflets verts dévoile un nez qui réunit aubépine, raisin mûr, pâte d'amande, noisette, ambre, citronnelle, pomme verte. Les arômes de miel, lactiques (beurre, croissant chaud) et minéraux (silex) sont aussi présents. En bouche, équilibre et complexité aromatique le caractérisent.

ACCORDS METS ET VINS: Ce vin accompagnera idéalement une volaille ou un veau poêlé. Il sera parfait avec le foie gras, le homard et la langouste, les poissons de mer grillés. Côté fromages, ses meilleurs amis sont les chèvres, le reblochon ainsi que les pâtes molles à croûte fleurie comme le brie de Meaux.

TEMPERATURE DE SERVICE: Entre 11° et 13°C

POTENTIEL DE GARDE: Peut se déguster jeune mais s'exprimera pleinement dans les 5 ans.

RÉCOMPENSES

2014 : 93 points Wine Enthusiast

