

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.

Vézelay

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Marnes calcaires

APPELLATION: Le vignoble vézelien est situé à l'orée du parc régional du Morvan. Son vignoble est situé dans l'Yonne. Ce dernier est relativement élevée (300 mètres en moyenne).

Le Saviez-Vous ?

Auparavant appellation régionale, « Vézelay » est devenue depuis le 30 octobre 2017 une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) communale.

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 pendant 8 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: Une robe claire aux reflets argentés brillants. Au nez, une gamme aromatique florale et d'agrumes avec l'acacia, la verveine, le pamplemousse se mêlant à des notes minérales avec la pierre chaude, le fumé.

En bouche, une fraîcheur qui apporte la pureté et la droiture au vin, le tout accompagné d'une légère rondeur mais avec un très bel équilibre. Une finale vibrante désaltérante.

ACCORDS METS ET VINS: Il sera le compagnon idéal pour des fromages, par exemple le dôme de Vézelay ou un toast grillé au fromage de chèvre. Ce vin précis et pur accompagnera également les produits iodés tels que des ormeaux juste saisis au beurre persil et câpres.

TEMPERATURE DE SERVICE: autour de 10°C

POTENTIEL DE GARDE: à consommer dans les 3 ans.

Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

RÉCOMPENSES

2018: 15/ 20 - Jancis Robinson

2017: 16/20 - Guide Bettane & Desseauve

2017: 15/ 20 - Jancis Robinson

Médaille d'Or - Féminalise

Bronze - Prix Plaisir Bettane & Desseauve

Domaine Aegerter - 49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges , France

+33(0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr - www.aegerter.fr

