

Depuis plus de 25 ans, Jean-Luc Aegerter et son fils, Paul, qui l'a rejoint dans l'aventure en 2001, offrent des vins de Bourgogne fins et équilibrés. Amoureux de leur métier et riches de leur savoir-faire, ils ont à cœur de produire des vins dans le respect de leur terroir.

De l'appellation régionale au grand cru, la Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés.

## Les Grands Classiques

*Des vins qui ont du style, des bouteilles qui ont du chic*

Les Grands Classiques ou les incontournables des vins de Bourgogne...

Reflet de leur terroir, les appellations villages et villages premier cru de cette gamme se dévoilent. Leur authenticité et leur caractère affirmé se renouvellent récolte après récolte grâce au respect du savoir-faire ancestral bourguignon.

## MEURSAULT

*Quelques mots sur l'appellation...*

Appellation Village de la Côte de Beaune, le Meursault est réputé pour ses blancs gras et équilibrés et produit très peu de rouge. Situées à 260 mètres d'altitude environ, les vignes plantées sur des sols de marnes calcaires offrent de grands vins.



100% Chardonnay



Suite à une vendange manuelle, les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.



La robe or intense poli selon l'âge est limpide et brillante. Son bouquet évoque l'amande et la noisette grillées avec des notes végétales, florales et minérales (silex). Beurre, miel, agrumes s'expriment également pleinement. Au palais, un vin riche et gras, à la saveur de noisette. Ce Meursault offre un bel équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur. Long, structuré, il a besoin de maturité.



Ce vin accompagnera idéalement les viandes et poissons nobles comme de belles pièces de veau ou de volaille en sauce blanche. Encore mieux : avec les crustacés grillés et en sauce, comme les gambas, le homard ou la langouste. Même les fromages bleus et le foie gras l'adoptent au premier essai.



A servir à une température de 12 à 14 °C. Grand vin blanc de garde.



2014 89 points Wine Enthusiast

