

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...

Reflète 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.

## VIRE-CLESSE

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2019



*Quelques mots sur l'appellation...*

Cette appellation village du Mâconnais produit exclusivement des vins blancs. Les vignes plantées sur un sol calcaire entre 200 et 440 mètres d'altitude produisent un Chardonnay merveilleux.



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.



Sa robe brillante or pâle aux légers reflets vert dévoile, au nez, des arômes de fleur d'acacia, chèvrefeuille, genêt, des notes de citronnelle, pêche blanche, mentholées ou fougère. Le pin et la confiture de coing apparaissent sur un millésime prenant de l'âge. Vif et frais et pourtant plein de rondeur, ce vin offre aussi finesse et souplesse. Un rien de nervosité ne lui déplaît pas.



Les viandes tendres comme le veau ou les poissons vapeur, pochés et en sauce blanche lui rendront hommage. Il plaira aussi aux volailles, crustacés et légumes sautés. Les fromages à pâte fleurie, de type camembert, seront exaltés par sa fraîcheur et les fromages de chèvre seront des compagnons idéals.



A servir à une température de 11 à 13 °C.



2015 88 pts Wine Advocate 2017  
2015 16/20 Jancis Robinson 2017  
2015 87 pts Gilbert et Gaillard 2016  
2016 Guide Hachette 2019