PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ



CÉPAGES

Aligoté

TERROIR

Appellation régionale de cépage, le Bourgogne Aligoté peut être produit dans toute la Bourgogne. Cependant, il est particulièrement présent au sud de celle-ci, en Saône et Loire, où il s'épanouit sur les coteaux et les sols calcaires et marneux.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Once harvested by hand, the grapes are pressed and then transferred to tanks for vinification. The wine is aged for 8 months in demi-muids and stainless-steel tanks. The final blend of these two ageing methods reveals the full character of our Mâcon-Fuissé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe or paille. Le nez dégage un bouquet fruité sur la pomme et le citron. La bouche est gourmande, énergique avec une légèreté et beaucoup de fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Gougères bourguignonnes, jambon persillé, poissons grillés ou bien en kir avec une crème de cassis à l'apéritif.

POTENTIEL DE GARDE

à boire jeune.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 11° et 12°C.

AEGERTER DOMAINES & SIGNATURES
49 rue henri challand
21700 Nuits-Saint-Georges - France
+33 (0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr
www.aegerter.fr