DOMAINE AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE CHARDONNAY
- RENTE DE GIRON -



CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
En 2017, Paul Aegerter répond à un appel d'offre de Dijon, et en 2019 le Domaine plante ses premières vignes, redonnant vie aux vignobles historiques des Grands Ducs de Bourgogne. Le lieu-dit La Rente de Giron, à l'ouest de Dijon, s'étend de 356 à 387 m (moyenne : 369 m). Ses coteaux, plantés à parts égales en Chardonnay et Pinot Noir, sont exposés Est-Sud-Est. Le terroir se compose de deux entités géologiques : calcaires de l'Oolithe Ferrugineuse en bas, marnes crème avec intercalations calcaires en haut.

VINIFICATION & ÉLEVAGE
La vendange se fait à la main. Une fois pressées, les grappes sont ensuite placées en cuve inox pour la vinification. L'élevage est réalisé en 1 fût de 500 litres neuf et le reste en fûts de 228 litres de 1 à 2 vins durant 9 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
Un des blancs les plus prometteurs du Domaine, ce Bourgogne est surprenant, il dévoile une complexité arômatique remarquable. Bel équilibre entre l'acidité et le gras du vin, découlant du choix de l'élevage.

ACCORDS METS & VINS
Servir entre 10 et 12°C en apéritif ou avec un repas délicat. Poisson grillés ou en sauce légère, lieu jaune avec un beurre citronné, fruits de mer qui répondent bien à sa fraicheur. En accord parfait avec un chèvre frais ou un comté.

POTENTIEL DE GARDE
5 ans

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