PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHABLIS
- LES OPALES -



CÉPAGES
Chardonnay

TERROIR
Chablis produit exclusivement des vins blancs. Les sous-sols uniques procurent aux vins une fraîcheur, une pureté et des notes typiques minérales et iodées. Sol : Kimmeridgien - marnes grises en alternance avec des bancs de calcaire très riches en fossiles.

VINIFICATION & ÉLEVAGE
Une fois les raisins récoltés à la main, ils sont pressés puis placés en demi-muids pour être vinifiés. L'élevage se fait en demi-muids de deux vins pour une durée 8 à 10 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
Nez délicat s'ouvrant sur des fruits blancs et secs avec une touche de beurre et de miel. En attaque la fraicheur est supportée par de la matière. Un vin avec de la générosité.

ACCORDS METS & VINS
Huîtres, andouillette à la chablisienne, asperges blanches, fromages de chèvre et comté.

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 10° et 11°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