PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHABLIS
- OR -



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
Vendanges manuelles. Les raisins sont pressés puis placés en cuve pour la macération préfermentaire et pour la vinification. L'élevage se fait en demi-muids neufs de 350 litres et en cuve inox.

NOTES DE DÉGUSTATION
Au nez se dégagent des arômes de fleurs blanches avec une jolie profondeur et des notes de fruits à chair blanche. La bouche est raffinée avec une acidité plaisante, un milieu de bouche sur des notes de fruits à pulpe et un joli gras qui se termine sur des notes citronnées.

ACCORDS METS & VINS
Sole meunière, sushis et sashimis, blanquette de veau ou encore andouillette.

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans.

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