PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU



CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Grand cru de la Côte de Beaune produisant exclusivement des vins blancs d'une grande distinction grâce à des vignes plantées sur les pentes raides de l'Ouest de la Montagne de Corton. Aegerter vinifie les raisins issus de vignes situées à Pernand-Vergelesses sur le lieu-dit «En Charlemagne » avec un sol marneux riche en argile.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés à la main. Ils sont ensuite pressés et placés en fûts pour être vinifiés et élevés. L'élevage se déroule en fûts de chêne, avec 50% de fûts neufs, pendant 12 mois. Les lies sont remises en suspension avec un bâtonnage régulier.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez délicat sur les fruits blancs et exotiques avec une touche florale (acacias, tilleul) et minérale (silex, fougère). La bouche est fraiche et acidulée, la matière est concentrée, belle rondeur. Finale épatante sur les notes minérales.

ACCORDS METS & VINS

Oeufs pochés aux truffes noires de Bourgogne, rouleaux d'asperges au saumon fumé, sashimis.

POTENTIEL DE GARDE

15 ans minimum.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 12° et 14°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