PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MÂCON-FUISSÉ



CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Appellation régionale du Mâconnais, le Mâcon-Fuissé produit uniquement des vins blancs et bénéficie de sols bruns calciques.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Une fois les raisins récoltés à la main, ils sont pressés puis placés en cuve pour être vinifiés. L'élevage se fait en demi-muids pour une durée de 8 mois et en cuve inox. L'assemblage des deux modes d'élevage révèle notre Macon Fuissé.

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez une palette aromatique fraîche, gourmante d'agrumes (yuzu, citron vert) et de fruits blancs et jaunes (pêche, poire) ainsi qu'une touche d'acacia. Belle rondeur avec une finale fraîche, légère amertume désaltérante.

ACCORDS METS & VINS

Gyoza de crevettes, légumes croquants cuits en tempura commela courgette, l'asperge verte ou l'aubergine.

POTENTIEL DE GARDE

2 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10°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