PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MÂCON-VILLAGES
- PETITS VALLONS -



CÉPAGES
Chardonnay

TERROIR
Le Mâcon-Villages produit uniquement des vins blancs sur une aire d'appellation regroupant 11 communes situées sur les nombreux monts de la région. Entre vallons et coteaux, la vigne du mâconnais est travaillée depuis l'époque gallo-romaine.

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 de 2 vins pour une durée 8 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION
Un nez suggérant de la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère, la verveine et les agrumes. En bouche un vin frais, sec, rond et suave caractéristique de l'appellation.

ACCORDS METS & VINS
Volaille et veau à la crème, risotto, poissons blancs et fromage de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE
à boire jeune, dans les 2 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 12° et 13°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