PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

MEURSAULT



CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Appellation Village de la Côte de Beaune, Meursault est réputé pour ses blancs gras et équilibrés. Situées à 260 mètres d'altitude environ, les vignes sont plantées sur des sols de marnes calcaires offrent de grands vins.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Une fois les raisins récoltés à la main, ils sont pressés puis placés en cuve pour être vinifiés. L'élevage a lieu en fûts de chêne français dont 20% de fûts neufs, 30% de fûts de deux vins de 500L et 50% en fûts de deux vins, pour une durée 8 à 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez magique d'une grande finesse, arômes de tilleul, de fleures séchées, d'aubépine et de sureau. Après aération, des notes intenses de beurre et miel. La matière est fine, harmonie entre gras et acidité. Belle minéralité. Très longue finale sur les notes de fruits.

ACCORDS METS & VINS

Crostini fromage de chèvre et amandes, poularde de Bresse à la crème.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 13° et 15°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