PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ PREMIER CRU



CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Avec un sol argilo-calcaire avec éboulis caillouteux, cette appellation du vignoble Mâconnais produit exclusivement des vins blancs. La mention « Pouilly-Fuissé Premier Cru » existe seulement depuis 2020.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vendange se fait à la main. Une fois les grappes pressées, le jus est placé en demi-muids de 2 vins pour la vinification et l'élevage pendant 10 mois. Un bâtonnage constant a lieu pour remettre les lies en suspension.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune or avec reflets argentés dorés. Palette aromatique mûre de fruits jaunes et exotiques avec des notes d'amande. L'eucalyptus et la coriandre apportent de la fraîcheur. Bouche ronde, soyeuse et équilibrée avec une légère fraîcheur et une finale légèrement amère.

ACCORDS METS & VINS

Sandre cuit à l'unilatéral avec peau croustillante et bouillon d'écrevisses, cuisses de grenouilles et persillade, viandes blanches, fromage de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE

À boire jeune mais offre un potentiel de garde de 5 à 6 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