PAUL AEGERTER
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

POUILLY-FUISSÉ



CÉPAGES

Chardonnay

TERROIR

Cette appellation Village du vignoble du Mâconnais produit exclusivement des vins blancs issus du cépage Chardonnay. L'appellation Pouilly-Fuissé peut être produite sur 4 communes

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Une fois les raisins récoltés à la main, ils sont pressés puis placés en demi-muids pour être vinifiés. L'élevage se fait en demi-muids de deux vins pour une durée 6 à 12 mois avec un bâtonnage régulier pour remettre les lies en suspension.

NOTES DE DÉGUSTATION

Palette aromatique mûre de fruits jaunes légèrement exotiques, note subtile d'amande. Au palais, le vin est rond et soyeux avec un bel équilibre et une légère fraîcheur en soutien.

ACCORDS METS & VINS

Cuisses de grenouilles et persillade, sandre cuit à l'unilatéral avec un bouillon d'écrevisses, fromage de chèvre.

POTENTIEL DE GARDE

à boire jeune, peut se garder 5 à 6 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10° et 11°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