

DOMAINE AEGERTER

Pouilly-Fuissé

Au Vignerai, Blanc, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Climat situé aux pieds de la Roche de Solutré, exposé sud.

TERROIR

Sol argilo-calcaire avec éboulis caillouteux.

A LA VIGNE

Griffage et buttage si nécessaire.

Conduite de la vigne en agriculture raisonnée. Ainsi, le traitement se veut seulement curatif.

Vendanges manuelles.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.63 ha - **Age moyen des vignes:** 30 ans

Autres informations : Au Vignerai -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Les raisins sont pressés puis placés en demi-muids pour être vinifiés.

ELEVAGE

L'élevage se fait en demi-muids de 2 vins sans fûts neufs pendant 10 à 12 mois. Un batonnage constant a lieu pour remettre les lies en suspension.

Teneur en alcool : 12,5 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

Une robe jaune or avec des reflets argentés légèrement dorés.

Au nez, une palette aromatique mûre de fruits jaunes et légèrement exotiques, agrémentée d'amande.

Des touches d'eucalyptus, de coriandre apportent de la fraîcheur.

En bouche le vin est rond, soyeux, avec un bel équilibre, une légère fraîcheur en soutien. Une finale avec une amertume plus prononcée.

Potentiel de garde : 5 ans

SERVICE

Entre 8°C et 10°C

ACCORDS METS-VINS

Sandre cuit à l'unilatéral avec la peau croustillante et un bouillon d'écrevisses pour aller chercher la puissance aromatique de ce vin. Ou avec des cuisses de grenouilles et persillade, des viandes blanches et un fromage de chèvre.

NOTRE ENTREPRISE

DOMAINE AEGERTER

Pouilly-Fuissé

Au Vignerai, Blanc, 2020

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie 14 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions.

Notre signature : des vins précis et élégants.

Date de création/reprise : 1988 -

Surface totale du domaine : 14ha

Principaux marchés : France, USA, Chine, Canada Québec, Hong Kong, Suisse