

Depuis plus de 25 ans, Jean-Luc Aegerter et son fils, Paul, qui l'a rejoint dans l'aventure en 2001, offrent des vins de Bourgogne fins et équilibrés. Amoureux de leur métier et riches de leur savoir-faire, ils ont à cœur de produire des vins dans le respect de leur terroir.

De l'appellation régionale au grand cru, la Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés.

Les Grands Classiques

Des vins qui ont du style, des bouteilles qui ont du chic

Les Grands Classiques ou les incontournables des vins de Bourgogne...

Reflet de leur terroir, les appellations villages et villages premier cru de cette gamme se dévoilent. Leur authenticité et leur caractère affirmé se renouvellent récolte après récolte grâce au respect du savoir-faire ancestral bourguignon.

CHAMBOLLE-MUSIGNY



Quelques mots sur l'appellation...

D'appellation Village, le Chambolle-Musigny qui ne produit que du vin rouge est souvent présenté comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits.



100% Pinot Noir



Après la vendange manuelle, les raisins sont placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox pour la macération préfermentaire. Puis, la fermentation alcoolique est enclenchée grâce à l'utilisation des seuls pieds de cuve. La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.



Sa robe d'un rubis vif aux reflets brillants révèle des arômes de violette et petits fruits rouges (fraise, framboise). Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal. Riche et complexe, sa délicatesse ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable avec des tanins caressants.



Certaines viandes comme le gibier à plumes, un chapon de Bresse ou un agneau ou veau rôti sont de très bons compagnons. Les fromages à saveur douce seront aussi d'excellents partenaires : brillat-savarin, reblochon, cîteaux, vacherin, brie de Meaux ou chaource.



A servir à une température de 12 à 14 °C jeune et entre 14 et 16°C plus mûr.



2013 16/20 Jancis Robinson 2016