

— AA —  
**A E G E R T E R**  
JEAN-LUC & PAUL

# Bourgogne Pinot Noir 2005

100% PINOT NOIR



**LIEU DE PRODUCTION** : L'ensemble de la production du Bourgogne Pinot Noir se situe sur la Côte d'Or et représente environ 4000 hectares.

**QUANTITE** : 120 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Le bourgogne Pinot Noir présente une robe de bonne intensité nuancée de pourpre évoluant sur le rubis et dispose d'une large palette aromatique de fruits rouges (groseille, chair de cerise fraîche). Sa structure comporte une bonne souplesse grâce à ses tanins mûrs qui lui permettent d'être dégusté dès son plus jeune âge.

**PLATS CONSEILLES** : Il accompagne tout particulièrement bien une belle charcuterie artisanale, mais également et tout simplement un Camembert au lait Cru de Normandie.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 16/18°C.

**APOGEE** : 2007 à 2010.

**GROWING AREA** : The entire production of the Bourgogne Pinot Noir is located in the French district of Côte d'Or and sums up roughly 12.00 acres.

**QUANTITY** : 120 000 bottles per year.

**TASTING NOTES** : The Bourgogne Pinot Noir has a colour with good intensity and with purple touches reminding of ruby and has a wide range of red fruits aromas (redcurrant, fresh cherry flesh). The structure is nicely supple due to ripe tannins and can be appreciated in its prime youth.

**RECOMMENDED DISHES** : This wine matches perfectly with good delicatessen, but also with an old good Camembert cheese from Normandie.

**SERVE AT** : 16/18°C.

**APOGEE** : 2007 to 2010.