

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

Côte de Nuits Villages 2004

100% PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : Le Côte de Nuits Villages est produit sur les différentes communes du nord au sud de la Côte de Nuits (Fixin, Brochon, Premeaux, Comblanchien, Corgoloin).

QUANTITE : 60 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Les parfums du Côte de Nuits Villages sont des parfums de fruits rouges (cerise). En bouche il est rond et souple avec une bonne persistance aromatique et des tanins bien mûrs.

PLATS CONSEILLES : Le Côte de Nuits Villages accompagne particulièrement bien les fromages à la pâte tendre comme le Camembert, le Cîteaux.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16/18°C.

APOGEE : 2008 à 2010.

GROWING AREA : The Côte de Nuits Villages is grown on different villages from the north to the south of the Côte de Nuits (Fixin, Brochon, Prémeaux, Comblanchien, Corgoloin).

QUANTITY : 60 000 bottles per year.

TASTING NOTES : The Côte de Nuits Villages has pronounced red fruit aromas (cherry). In the mouth this wine is supple and round with a good persistence of ripe tannins.

RECOMMENDED DISHES : The Côte de Nuits Villages will match particularly with tender cheeses such as the Camembert or the Cîteaux.

SERVE AT : 16/18°C.

APOGEE : 2008 to 2010.