

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

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2005

100% PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : Les Beaujolais Villages sont produits exclusivement dans les dix communes produisant les grands crus de Beaujolais, ce qui en fait des vins d'une très belle densité aromatique.

QUANTITE : 240 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : C'est un vin qui possède une robe colorée à la nuance rubis avec des reflets violet intense. Son nez est très aromatique avec des nuances de fruits frais et de fleurs. Le Beaujolais Villages est un vin souple, rond, charnu, d'une grande fraîcheur avec une grande persistance en bouche.

PLATS CONSEILLES : Le Beaujolais Villages accompagne particulièrement bien les viandes rouges grillées ainsi qu'un fromage du type Brie de Meaux ou un Camembert de Normandie au lait cru.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16/18°C.

APOGEE : 2008 à 2010.

GROWING AREA : The Beaujolais Villages are exclusively produced in the 10 villages which grow the Beaujolais Grands Crus, giving a very nice aromatic density to these wines.

QUANTITY : 240 000 bottles per year.

TASTING NOTES : This wine has a very colourful look, with ruby and intense purple reflections. The fragrance is very aromatic with fresh fruit and flower touches. The Beaujolais Villages is a supple, round and fleshy wine with much freshness and nicely persistent.

RECOMMENDED DISHES : The Beaujolais Villages will perfectly match with grilled meats as well as cow milk cheeses such as Brie de Meaux or Camembert.

SERVE AT : 16/18°C.

APOGEE : 2008 to 2010.