

— AA —

A E G E R T E R

JEAN-LUC & PAUL

Bonnes Mares Grand Cru 2007

100 % PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : Les Bonnes Mares Grand Cru sont produites sur une surface totale très réduite de 14 Ha dont, chose exceptionnelle, 13,5 Ha sont la commune de Chambolle Musigny et 1,5 Ha sur la commune de Morey Saint Denis. Les Bonnes Mares Grand Cru sont les vins les plus féminins de la Bourgogne : leur corps est marqué par une souplesse, une rondeur, une puissance et une solidité qui n'a d'égal que leur élégance.

QUANTITE : 3 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Robe rubis sombre et dense aux reflets violets. Nez complexe, mêlant des arômes nobles de cassis et de mûre à des notes boisées et épicées. Attaque pleine. Bouche dévoilant ensuite une texture charnue, veloutée et grasse soutenue par des tanins civilisés et sans aucune dureté. Finale longue et remarquablement fine. Maturité parfaite du raisin, respect du terroir et élevage soigné : un grand cru dense et plein de finesse, à découvrir avec plaisir dans quelques années.

PLATS CONSEILLES : Les Bonnes Mares Grand Cru sont des vins de très grande garde pouvant allés jusqu'à plusieurs dizaines d'années. Leur longueur en bouche exceptionnelle permettra d'accompagner un gibier à poils et notamment un sanglier sauce noire.

GROWING AREA : This Bonnes Mares Grand Cru are grown on a very small area which represents only 14 Ha. The vineyard is riding over two villages, 13.5 Ha in Chambolle Musigny and 1.5 Ha in Morey Saint Denis. The Bonnes Mares Grand Cru are the most feminine wines in Burgundy: the body is marked by its suppleness, rodent, powerful and robustness which can match only with its elegance.

PRODUCTION : 3.000 bottles per year.

TASTING NOTES : A deep and dark ruby robe with violet reflections. The nose is complex, blending the noble aromas of blackcurrant and blackberry with wooded and spicy notes. The attack is full. The mouth reveals a meaty texture, both fleshy and velvety, with well-structured tannins that are harmonious, not hard. The finish is long and very fine. A wine of perfect grape maturity, and a result of respect for its terroir and masterful wine making. A brooding grand cru full of finesse, it will be a delight to try in 10-15 years.

RECOMMENDED DISHES : The Bonnes Mares Grand Cru can be retain during a very long time . Its exceptionnal length into the mouth allow this wine to match quite well with a fur game and particularly with a boar "sauce noire".

JEAN-LUC & PAUL AEGERTER

49, rue Henri Challand 21700 NUITS – SAINT – GEORGES
Tél. : 03 80 61 02 88 Fax : 03 80 62 37 99
infos@aegerter.fr