

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

**N**uits Saint Georges 2008 *Récolte du Domaine*

100% PINOT NOIR



**LIEU DE PRODUCTION** : Les Nuits Saint Georges Récolte du Domaine sont récoltés sur le lieu - dit Les Plateaux à Nuits Saint Georges qui est exposé Est/Sud Est et qui bénéficie d'un ensoleillement remarquable.

**QUANTITE** : 6 000 bouteilles par an.

**DEGUSTATION** : Robe opaque et sombre, encre noire aux reflets violets d'une belle brillance. Nez dense, racé et remarquable, marqué par des arômes de cassis et de myrtille rehaussés de notes boisées encore perceptibles (effet de jeunesse). Bouche compacte et serrée, reposant sur une trame tannique bien enrobée au caractère fruité et annonçant un vin de garde. Belle persistance pour un village.

**PLATS CONSEILLES** : Le Nuits Saint Georges Récolte du domaine est à attendre quatre ou cinq ans de façon à ce qu'il révèle sa puissance aromatique pour accompagner un fromage à pâte molle de type Epoisses affiné au Marc de Bourgogne.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 16/18°C.

**APOGEE** : 2011 à 2014.

**GROWING AREA** : This Nuits Saint Georges Récolte du Domaine is grown on the field named "Les Plateaux" which faces east/southeast and is ideally turned towards the sun.

**QUANTITY** : 6 000 bottles per year.

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

**RECOMMENDED DISHES** : The Nuits Saint Georges Récolte du Domaine shall wait five years before revealing its aromatic strength; then it will be wonderful with a tender cheese such as Epoisses with Marc de Bourgogne.

**SERVE AT** : 16/18°C.

**APOGEE** : 2011 to 2014.