

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

*B*ourgogne Rouge *Les Enfants Terribles* 2009

Le Mariage du GAMAY
et du PINOT NOIR



LIEU DE PRODUCTION : Le Bourgogne Rouge Les Enfants Terribles est issu de l'alliance du Gamay et du Pinot Noir.

QUANTITE : 120 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : Les Enfants Terribles présentent une robe de belle intensité nuancée de pourpre évoluant sur le rubis et disposent 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 : Les Enfants Terribles accompagneront particulièrement bien une belle charcuterie artisanale, mais aussi un bon camembert de Normandie.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16 / 18 °C

APOGEE : 2011

GROWING AREA: Les Enfants Terribles are blend of Gamay and Pinot Noir grappes. Produced in south of Burgundy.

PRODUCTION: 120,000 bottles per year.

TASTING NOTES: Les Enfants Terribles have an intense color with shades of purple moving to ruby and present a wide aromatic range of red berries (red currant, fresh cherry). Its structure is supple thanks to its ripe tannins which allow you to start drinking it very early.

RECOMMENDED DISHES: Les Enfants Terribles will be a good wine to drink with traditional assorted cooked meats or a good camembert cheese from Normandy.

SERVING TEMPERATURE : 16 / 18 °C

APOGEE : 2011

JEAN-LUC & PAUL AEGERTER

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