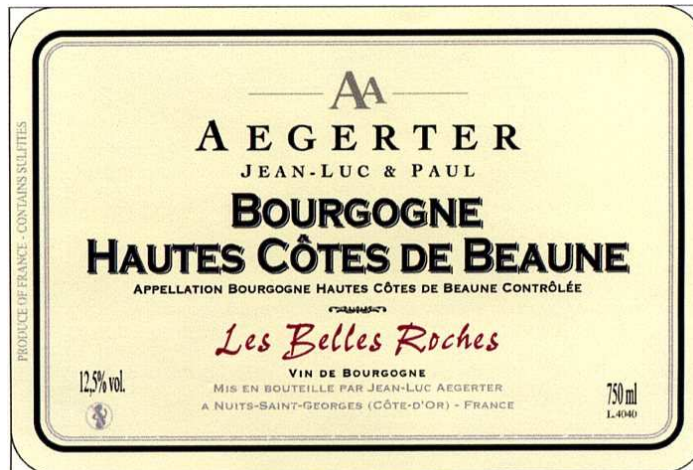


— AA —
A E G E R T E R
JEAN-LUC & PAUL

Bourgogne Hautes Côtes De Beaune

Les Belles Roches 2008



100% PINOT NOIR

LIEU DE PRODUCTION : Les Bourgogne Hautes Côtes de Beaune sont produits traditionnellement au dessus des communes de Aloxe Corton, Savigny les Beaune et Beaune sur des versants Sud Est, essentiellement en vigne haute.

QUANTITE : 120 000 bouteilles par an.

DEGUSTATION : C'est un vin friand, solide et robuste avec une bonne persistance aromatique. En bouche, le vin est tendre sur des fruits rouge frais. En vieillissant, le vin s'épicera prenant des saveurs légèrement poivrées.

PLATS CONSEILLES : Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune accompagnera particulièrement bien un filet de biche rôti mais également, au bout de quelques années, un poulet de Bresse aux morilles.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16/18°C.

APOGEE : 2012 / 2014.

GROWING AREA : The Bourgogne Hautes Côtes de Beaune wines are traditionally produced above the towns of Aloxe Corton, Savigny les Beaune and Beaune on the South-Eastern slopes, mostly on high vineyards.

QUANTITY : 120 000 Bottles per year

TASTING NOTES : It is a pleasant, solid and robust wine with good aromatic persistence. The taste has hints of fresh berries. When ageing, the wine becomes spicier taking on a slight peppery flavour.

RECOMMENDED DISHES : The Bourgogne Hautes Côtes de Beaune wines are well-suited for accompanying roasts of large game as well as, over time, a Bresse chicken with morel mushrooms.

SERVE AT : 16/18°C.

APOGEE : 2012 / 2014