

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vinifie plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Bourgogne Pinot Noir *Réserve Personnelle*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation régionale pouvant être produite sur près de 300 communes, le Bourgogne représente 48% de la production totale des vins de Bourgogne, dont seulement 1/3 en Pinot Noir.

Le Saviez-Vous ?

Le Pinot Noir est devenu le cépage emblématique des vins de Bourgogne grâce à Philippe Le Hardy, alors Duc de Bourgogne, qui en 1395 interdit le «deloyal Gamay» et de tout autre cépage rouge.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés puis placés entre 2 et 4 jours en cuve inox pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en demi-muid de 2 vins pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Une robe pourpre évoluant sur le rubis avec l'âge. Au nez, des arômes de petits fruits rouges et noirs se dégagent. En bouche, une belle souplesse, du volume et de la chair.

ACCORDS METS ET VINS: Pôt-au-feu, fromages à pâte cuite.

TEMPERATURE DE SERVICE: Entre 12° et 14°C jeune.
Entre 14°C et 16°C à 5 ans.

POTENTIEL DE GARDE: à boire jeune et jusqu'à 5 ans

RÉCOMPENSES

2016: 16/20 - Jancis Robinson
Médaille de Bronze - Prix Plaisir
2014: 14/20 - Jancis Robinson

