

Depuis plus de 25 ans, Jean-Luc Aegerter et son fils, Paul, qui l'a rejoint dans l'aventure en 2001, offrent des vins de Bourgogne fins et équilibrés. Amoureux de leur métier et riches de leur savoir-faire, ils ont à cœur de produire des vins dans le respect de leur terroir. De l'appellation régionale au grand cru, la Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés.

Les Exceptionnels

« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais découvre des secrets » Salvador Dali

C'est un travail de la vigne strict et raisonné, un élevage des vins exemplaire et méticuleux, un soin et un savoir-faire remarquables qui font que des terroirs uniques produisent des vins d'exception. Cette gamme est une sélection de Grands Crus portant le respect de leur valeur unique.

BONNES MARES

Quelques mots sur l'appellation...

Vignoble de la Côte de Nuits, le Bonnes Mares Grand Cru est produit sur les communes de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. Cette magnifique appellation ne produit que des vins rouges.



100% Pinot Noir



Après la vendange manuelle, les raisins sont placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox pour la macération préfermentaire. Puis, la fermentation alcoolique est enclenchée grâce à l'utilisation des seuls pieds de cuve. La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.



D'une belle couleur rubis sur la jeunesse puis tuilée avec l'âge, ce Bonnes-Mares possède de la richesse et du gras, du corps et de la mâche. Sa structure est nettement charpentée. Plus corsé que fleuri, il est aussi un peu sauvage. Rondeur et élégance se confondent sous la même puissance délicatement tannique. Les arômes évoquent la violette, l'humus et le sous-bois.



Il s'impose sur toutes les viandes giboyeuses rôties ou en sauce. Les volailles musquées et laquées seront également des partenaires idéaux pour ses tanins virils. Il s'accommode de fromages aux saveurs fortes.



A servir à une température de 14°C à 16°C. Ce vin est de longue garde, jusqu'à 30 ou 50 ans.

