

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.

Chorey-lès-Beaune *Les Gourmandes*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Marno-calcaire

APPELLATION: D'appellation Village, le Chorey-lès-Beaune se situe au nord de la Côte de Beaune et produit presque exclusivement des vins rouges.

Le Saviez-Vous ?

La voie romaine « Via Agrippa » reliant Autun à Besançon traversait Chorey-lès-Beaune.

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 fût de chêne, dont 25% de fût neuf pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe possède une teinte grenat intense et profonde avec des reflets rubis. Un nez expressif avec des fruits noirs mûrs comme le cassis, la mûre. Des notes épicées comme la réglisse, le poivre blanc apportent un certain caractère. En bouche, le vin est rond, souple, avec une acidité qui va donner une certaine fougue et un grain de folie mais toujours avec une certaine densité. Une finale avec des tanins serrés présents.

ACCORDS METS ET VINS: Entrecôte Charolaise, Tête de veau sauce gribiche.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 16°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE: 4 à 5 ans

Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

RÉCOMPENSES

2017: 16/20 - Jancis Robinson

2016: 16/20 - Jancis Robinson

