

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 Vins du Domaine

En plus de 20 ans, Jean-Luc et Paul, père et fils, ont constitué un domaine réparti sur quelques appellations phares bourguignonnes. Les 7 hectares de vignes en propriété leur permettent de produire chaque année environ 20 000 bouteilles de vin du domaine. Ce vignoble est choyé toute l'année avec un rendement moyen de 35 hectolitres par hectares seulement. Après la récolte et un tri soigneux des grains, le raisin est vinifié avec attention puis le vin est élevé en fût de chêne pendant un minimum de 12 mois.

Reflet de ce travail d'excellence, ils créent aujourd'hui « Les Vins du Domaine » avec un nouvel habillage chic et moderne.

CHOREY-LES-BEAUNE «Les Beaumonts» Domaine Aegerter



Quelques mots sur l'appellation...

D'appellation Village, le Chorey-lès-Beaune se situe au pied de la côte de Beaune et produit presque exclusivement 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.



Sa robe pourpre sombre à reflets violacés révèle des arômes de petits fruits rouges (framboise, griotte) et noirs (mûres) rehaussés de notes de réglisse et de sous-bois. Plus âgés, ce vin évoluera sur la confiture de fraise, le pain d'épice, l'animal et le cuir. Bien structuré, ses tanins présents et élégants laissent place à de la rondeur sous une solide charpente, laissant au palais un sentiment fruité.



Qu'il s'agisse d'entrées chaudes ou d'abats, ce Chorey-lès-Beaune sera un bon partenaire. Il s'accorde aussi très bien aux volailles rôties, aux risottos à la viande ou à la volaille, aux pizzas et au bœuf bouilli. C'est aussi un rouge d'été, à l'aise avec un taboulé ou de la charcuterie.



A servir à une température de 12 à 13 °C jeune et entre 15 et 16°C plus mûr.