

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 Chromatiques *Aegerter ose les couleurs*

Novatrice et originale, cette gamme offre une véritable identité résolument moderne et ludique à une sélection d'appellations de Bourgogne. Les Chromatiques affichent ainsi 4 couleurs vives représentant les caractéristiques aromatiques des principaux cépages.

BOURGOGNE PINOT NOIR



Quelques mots sur l'appellation...

Les vins de cette appellation régionale concernant de nombreuses communes peuvent présenter des différences organoleptiques. Ils partagent cependant de nombreux points communs. L'ensemble de la production de ce Pinot Noir Aegerter est, quant à elle, concentrée sur la Côte d'Or.



100% Pinot Noir



Le Bourgogne Pinot Noir présente une robe riche en couleur, pourpre évoluant sur le rubis avec l'âge. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille) et sur des notes de pruneau poivré avec les années. Ce Bourgogne rouge est très vivant en bouche et structuré. Il offre une belle souplesse grâce à ses tanins mûrs qui lui permettent d'être dégusté dès son plus jeune âge. Du volume, de la chair.



Ce Bourgogne Pinot Noir sera le partenaire idéal d'un plat de volaille ou pot-au-feu. Il peut aussi se révéler sur du poisson ou des fromages à pâte cuite tel le Gouda.



Servir entre 12 et 14°C jeune et entre 14 et 16°C en vin plus mûr. A déguster dès maintenant et jusqu'à 5 ans.



2014 86 points Wine Enthusiast 2016
2014 Médaille d'Or (87/100) Concours Gilbert & Gaillard 2016