

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.

Corton-Vergennes Grand Cru

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Caillouteux, Brun calcaire riche en marnes

APPELLATION: La montagne de Corton répartie sur 3 communes, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses abrite Corton, seul grand cru rouge de la côte de Beaune.

Le Saviez-Vous ?

L'appellation peut changer selon que les parcelles sont plantées en Pinot Noir (Corton suivi du nom du climat) ou en Chardonnay (Corton-Charlemagne / Charlemagne)

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 fût.

ÉLEVAGE: L'élevage en fûts de chêne dont 40% fûts neufs pendant 10 à 14 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe rubis est brillante et élégante.

Le nez de fruits rouges avec une touche d'iris est opulent et agréable.

La bouche est fine avec des tannins élégants qui offre une belle et savoureuse longueur. Un vin étonnant bien dans son appellation et travaillé avec talent.

ACCORDS METS ET VINS: Coq au vin, Foie de veau, Magret de canard, pâtes aux truffes

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 14°C et 16°C

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 15 ans voire plus

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2016: 93 pts - Wine Enthusiast

17/20 - Jancis Robinson

2015: 94 pts - Wine Enthusiast

17/20 - Jancis Robinson

15,5/20 - Guide Bettane & Desseauve

2014: 93 pts - Wine Enthusiast

2012: 92 pts - Wine Enthusiast

92 pts - Burghound

2011: 91 pts - Wine Enthusiast

