

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.

## GRANDS ECHEZEAX

Quelques mots sur l'appellation...

Grand Cru du Vignoble de la Côte de Beaune, le Grands Echezeaux, appellation de la commune de Flagey-Echezeaux, ne produit que du vin rouge. Ses vignes exposées au levant offrent un vin puissant et ample.



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.



Une robe rubis nuancée de teintes magenta, violet pourpre dévoile un bouquet aux notes animales et épicées, de sous-bois et de pruneau, évoluant avec l'âge vers le musc, le cuir, la fourrure, le champignon. Jeune, les arômes évoquent souvent la rose, la violette, la cerise fraîche. En bouche, l'attaque est enlevée, l'équilibre plaisant sur des tanins souples et une rondeur goûteuse.



Ce grand vin sera un partenaire idéal à l'agneau rôti, la côte de bœuf, les viandes rouges en général et les pièces de gibiers. Par ailleurs, les beaux fromages au lait cru à croûte lavée lui font toujours honneur.



A servir à une température de 15°C à 16°C. Il a besoin de temps pour s'épanouir, de 4 à 5 ans.

