

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.

Grands Echezeaux Grand Cru

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

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.

Le Saviez-Vous ?

Parcelles ayant appartenues à l'Abbaye de Cîteaux, les vignes des « Echezeaux » sont plantées sur les bases d'anciens grands domaines agricoles exploités par les moines au Xle siècle.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: 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.

ELEVAGE: La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: 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.

ACCORDS METS ET VINS: Ce grand vin sera un partenaire idéal à l'agneau rôti, la côte de boeuf, 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.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 15°C et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE: Il a besoin de temps pour s'épanouir, de 4 à 5 ans.

