

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.

## Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits

### Bio

#### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Argilo-calcaire

**APPELLATION:** Appellation régionale, le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits peut être produit sur 20 communes des Hautes-Côtes et Côte de Nuits. Les vignes sont plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude.

#### 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 sans ajout de soufre pour la macération préfermentaire. La cuve est légèrement refroidie pour éviter l'oxydation. Puis la cuve est bâchée pour garder le gaz de la fermentation. Aucune levure n'est ajoutée. Grâce au gaz carbonique, la bâche gonfle: l'infusion est en marche. Remontage et extraction. Le jus est sorti de manière douce et mis en fût puis en bouteille.

#### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe grenat intense, brillante, aux reflets violines.

Une gamme aromatique de fruits noirs frais comme la mûre, la cerise, le cassis. Des touches d'épices douces comme la réglisse, la fève de tonka, apportent une réelle gourmandise.

Ce vin est marqué par une fraîcheur donnant une agréable précision, toujours accompagnée d'une souplesse et d'un très bel équilibre d'ensemble. Une fin de bouche avec des tanins souples et fins.

**ACCORDS METS ET VINS:** La fraîcheur du vin aimera aller chercher la texture d'un rouget juste saisi à l'huile d'olive. La gamme aromatique gourmande s'amusera à merveille avec une sauce tomate un tout petit peu épicée. À déguster également avec des calamars confits au vin rouge de Bourgogne avec oignons caramélisés et encre de seiche.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 14° et 15°C

**POTENTIEL DE GARDE:** À boire dans les 2 ans pour garder la fraîcheur du vin

*Commentaires réalisés par Maxime Brunet, Meilleur Jeune Sommelier de France 2013*

