

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 *Les Petites Corvées*

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation régionale, le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits peut être produit sur 19 communes des Hautes-Côtes. Les vignes sont plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude sur la commune de Chaux.

Le Saviez-Vous ?

Dans le système féodal, la corvée, désigne le travail gratuit des terres appartenant aux seigneurs et aux ordres religieux par les paysans.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés, pressés et placés en cuve pour être vinifiés.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fûts dont 20% de fût d'acacia de 350 litres pour une durée de 8 à 10 mois. Un batonnage régulier a lieu pour remettre les lies en suspension.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe jaune pâle avec des reflets argent est charmeuse.

Le nez est plein d'agrumes et de fruits secs.

La bouche est franche avec une belle vivacité avec un élevage bien maîtrisé.

ACCORDS METS ET VINS: Fromage de chèvre frais, Chartreuse de tourteaux, Crustacés et poissons.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 12°C et 14°C

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 5 ans

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier MOF Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2018: 15,5/20 - Jancis Robinson

2017 : 15/20 - Jancis Robinson

2016: 16/20 - Jancis Robinson

Domaine Aegerter - 49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges , France
+33(0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr - www.aegerter.fr

