

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 Vins du Domaine

En plus de 20 ans, Jean-Luc et Paul, père et fils, ont constitué un domaine réparti sur quelques appellations phares bourguignonnes. Les 7 hectares de vignes en propriété leur permettent de produire chaque année environ 20 000 bouteilles de vin du domaine. Ce vignoble est choyé toute l'année avec un rendement moyen de 35 hectolitres par hectares seulement. Après la récolte et un tri soigneux des grains, le raisin est vinifié avec attention puis le vin est élevé en fût de chêne pendant un minimum de 12 mois. Reflet de ce travail d'excellence, ils créent aujourd'hui « Les Vins du Domaine » avec un nouvel habillage chic et moderne.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS «Les Petites Corvées» Chardonnay - Domaine Aegerter

Quelques mots sur l'appellation...

Appellation régionale, le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits peut être produit sur 20 communes des Hautes-Côtes et Côte de Nuits. Les vignes qui fournissent aussi bien du vin rouge que du blanc sont plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude.



100% Chardonnay



Suite à une vendange manuelle, les raisins sont éraflés puis pressés pour être vinifiés en demi-muids (500 litres) neufs. Les vins sont ensuite élevés en demi-muids de deux vins pour une durée de 6 à 12 mois.



Sa robe jaune pâle offre, un nez, un bouquet aux arômes d'aubépine, le chèvrefeuille, se mêlant à la pomme, au citron et à la noisette. En bouche, on trouvera du gras, une constitution solide, équilibrée et ce côté un peu fringant que l'on remarque aisément. Ce dernier lui permet d'ailleurs de bien vieillir.



Ce Hautes-Côtes de Nuits Blanc s'accordera parfaitement au tarama, aux poissons à la vapeur et aux crustacés. Rehaussé par une pointe de vivacité, il accompagnera le jambon persillé et les escargots. À maturité, il s'associera très bien à un foie gras au sel. Fromages : roquefort, aisy cendré, comté affiné, chaource.



S'apprécie aussi bien jeune qu'avec un peu d'âge. À déguster entre 10 et 13°C.

