

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 Dames Huguettes

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. Les vignes sont plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude.

Le Saviez-Vous ?

Lieu-dit surplombant Nuits-Saint-Georges, la légende raconte que ces parcelles seraient un hommage à Huguette, l'une des 3 Dames de Nuits. Ont-elles vraiment existé ? Ou s'agit-il de fées appelées Dames en Côte d'Or ?

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 pour la macération préfermentaire. La vinification se fait en cuve.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fût de chêne, dont 50% de fût neuf pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

Une robe aux nuances grenat et aux reflets roses légèrement rubis.

Au nez se dégage une palette aromatique gourmande, un vrai panier de fruits rouges et noirs. Des notes florales délicates accompagnée de poivre blanc lui amènent une touche de caractère.

En bouche il est rond, souple, une légère fraîcheur apporte un équilibre remarquable, une finale avec des tanins soutenus mais fins.

ACCORDS METS ET VINS: Osez les plats gourmands comme une jolie côte de cochon Bigorre avec un jus corsé légèrement poivré ou une belle aiguillette de canard rosée et un jus corsé avec quelques framboises.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 14°C et 16°C

POTENTIEL DE GARDE: à boire dans les 4 ans.

Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

RÉCOMPENSES

2018: 16,5/20 - Jancis Robinson

2016: 16,5/20 - Jancis Robinson

2017: 88 pts - Wine Enthusiast

89 pts - Wine Enthusiast

