

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.

Reflète 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 DAMES HUGUETTES *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% Pinot Noir



Après la vendange manuelle, 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. La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.



Une robe rubis sombre qui dévoile des notes de framboise, ce Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits offre aussi des arômes de cerise, réglisse, parfois violette. En bouche, ce vin présente une saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès.



Ce vin plaît aux viandes blanches comme le lapin mais aussi à l'agneau et au canard. Il supportera une cuisine très légèrement épicée et surprendra sur des plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...). Ce vin s'appréciera aussi sur des fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.



A servir à une température de 14 à 16 °C. A déguster de préférence jeune.

