

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.

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Rue de Chaux

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Brun calcaire

APPELLATION: Appellation village ou Premier Cru, de Vosne-Romanée à Premeaux-Prissey, Nuits-Saint-Georges produit presque exclusivement des vins rouges.

Le Saviez-Vous ?

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Rue de Chaux porte le nom de la rue menant à Chaux, un petit village des Hautes-Côtes. La parcelle se situe à côté de nos Nuits-Saint-Georges Les Plateaux.

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 fût.

ÉLEVAGE: L'élevage en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs pendant 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe est d'un rouge cerise profond, brillante.

Au nez offre une palette aromatique riche en petits fruits noirs et fruits à noyaux mêlée à de légères touches de sous-bois et d'épices.

Une structure bien dessinée, solide et lisse, contredit l'élégance, tempérée par des tanins très fins.

ACCORDS METS ET VINS: Ce Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru ravira les plats traditionnels bourguignons tels que le bœuf bourguignon ou les œufs en Meurette mais aussi les viandes goûteuses comme les gibiers, le magret de canard ou une côte de bœuf.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 15°C et 16°C

POTENTIEL DE GARDE: Entre 10 et 15 ans.

