

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 *Les Plateaux*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-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 Les Plateaux est la première parcelle acquise par le Domaine Aegerter en 1994, d'une superficie de plus de 1ha d'un seul tenant.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main. La parcelle est vendangée en plusieurs fois.

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: Elevage en fûts de chêne dont 30% de fûts neufs pendant 13 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe est d'un rouge cerise, brillante.

Un nez de fruits noirs et de fruits des bois.

La bouche est un peu austère mais la jeunesse et l'élevage vont s'assouplir. La finale est dense.

ACCORDS METS ET VINS: Côte de veau à l'Époisses, Canard à la Pékinoise.

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

POTENTIEL DE GARDE: Délicieux jeune, il présente un grand potentiel de garde entre 10 et 15 ans.

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier MOF Sommelierie 2007

RÉCOMPENSES

2018: 92 pts - Vert de Vin

2017: 91 pts - Decanter

16,5/20 - Jancis Robinson

16,5/ 20 - Bettane & Desseauve

2016: 16/20 - Jancis Robinson

2016: 89 pts - Wine Enthusiast

2015: 90 pts - Wine Enthusiast

16/20 - Jancis Robinson

2013: 89 pts - Wine Enthusiast

16/20 - Jancis Robinson

