

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.

#4 - Nuits-Saint-Georges

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: L'élevage en fûts de chêne dont 40% de fûts neufs pendant 10 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.



Héritage de siècle de culture de la vigne, les climats sont de petits jardins aux caractéristiques propres et uniques, conférant à chaque vin sa particularité.

C'est en s'appuyant sur cette notion de terroir que Paul Aegerter a décidé d'aller encore plus loin et de faire ressortir le meilleur de notre parcelle Nuits-Saint-Georges *Les Plateaux*. 1,17 hectares d'un seul tenant, où le Pinot Noir s'exprime différemment entre la partie haute et la partie basse de la parcelle.

#4 est le fruit d'une sélection rigoureuse de nos 4 meilleurs fûts de Nuits-Saint-Georges. Assemblée avec précision, cette cuvée offre un vin profond, pur et élégant, révélant toute la finesse et la complexité du Pinot Noir. Un petit bijou vinicole.