

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.

## Pommard 1<sup>er</sup> Cru *Les Saussilles*



### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Argilo-calcaire

**APPELLATION:** Sur la Côte de Beaune, le Pommard est réputé pour la puissance de ses vins rouges uniquement. Les vignes de premier cru sont plantées au milieu et en haut des coteaux sur des sols argilo-calcaires.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*Les Saussilles se trouvent à l'extrême est de Pommard à côté des parcelles de Beaune sur un terroir très humide où poussaient des saules.*

### 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 en fûts de chêne (30% fûts neufs dont une partie provient de la tonnellerie Radoux) va permettre d'assouplir et de caraméliser le vin.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe sombre aux reflets denses. Un nez de fruits noirs un peu confits comme la cerise burlat. En bouche plus de puissance apportée par la structure.

**ACCORDS METS ET VINS:** Entrecôte Charolaise, Tête de veau sauce gribiche.

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

**POTENTIEL DE GARDE:** 10 ans et plus

*Commentaires réalisés par Fabrice Sommier MOF Sommellerie 2007*

### RÉCOMPENSES

2017: 16,5/20 - Jancis Robinson

92 pts - Wine Enthusiast

2016: 90 pts - Wine Enthusiast