

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 reparté 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.

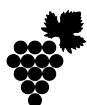
Reflète de ce travail d'excellence, ils créent aujourd'hui « Les Vins du Domaine » avec un nouvel habillage chic et moderne.

SAVIGNY-LES-BEAUNE Domaine Aegerter



Quelques mots sur l'appellation...

Appellation du vignoble de la Côte de Beaune, le Savigny-les-Beaune bénéficie d'un terroir qui permet aux cépages rouges comme aux blancs de s'exprimer.



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.



Sa robe pourpre à reflets grenats dévoile un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise) ainsi que sur les fleurs (violette). Le corps, discrètement tannique et étoffé, préserve son fruit. Rondeur et volume, l'équilibre et la puissance en de justes proportions évoquent souvent les griottes avec une belle élégance.



Partenaire fidèle de pièces de bœuf ou foie gras poêlé, ce Savigny-les-Beaune se mariera aussi parfaitement avec une volaille rôtie voire laquée ou caramélisée. Pour les fromages, il préfère ceux à saveur douce du type chaource, brie de Meaux, tomme, reblochon, cantal, mont d'or, époisses.



A servir à une température idéale de 15°C. A ouvrir dans 3 à 5 ans pour apprécier toute sa puissance.



2015 16/20 Jancis Robinson 2017