

Œnologie. Un Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits en... bio.

Les vins de Bourgogne ont leur inconditionnels... Les nombreuses appellations villages et villages premier cru reflètent leur terroir. La Maison Aegerter propose près de 40 appellations issues de 50 ha vinifiés. Dont ce vin rouge à la vinification naturelle et sans ajout de sulfites.



Certifié Ecocert Appellation régionale, le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits peut être produit sur 20 communes des Hautes-Côtes et Côte de Nuits. Les vignes issus de l'agriculture biologique sont plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude. C'est un 100% Pinot Noir. Après la vendange manuelle, les raisins sont placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox sans ajout de soufre pour la macération préfermentaire. La cuve est légèrement refroidie pour éviter l'oxydation. Puis la cuve est bâchée pour garder le gaz de la fermentation. La bâche gonfle grâce au gaz carbonique. L'infusion est en marche... Remontage et extraction. Le jus est sorti de manière douce et mis en fût de chêne, pendant un minimum de 12 mois - 12° d'alcool.

Pourpre ou rubis sombre, souvent porté sur la framboise, ce Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits offre aussi des notes de cerise, réglisse, parfois violette. En bouche, ce vin présente une saveur franche et ferme, des tanins plaisants à maturité, du corps mais sans excès. Bref, un tempérament raisonnable... Ce vin plaît aux viandes blanches comme le lapin mais aussi à l'agneau et au canard. Il supportera une cuisine très légèrement épicée et surprendra sur des plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...). Ce vin s'appréciera aussi sur des fromages : soumaintrain fermier affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier. A servir à une température de 14 à 16 °C. A déguster de préférence jeune.

Maison Aegerter
49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges
tel. 03 80 610 288
infos@aegerter.fr