

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

Beaune 1^{er} Cru *Bélistand*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Marno-calcaire

APPELLATION: Appellation village et village premier cru située au cœur de la Côte de Beaune, Beaune regroupe 42 climats classés en premier cru.

Le Saviez-Vous ?

Le climat « Bélistand » tire son origine de la déesse gauloise du feu mais aussi des sources, Bélistama. Au printemps, des eaux souterraines jaillissent à la surface.

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 dont 30% de fûts neufs pendant 10 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe est d'un rouge rubis très brillante.
Le nez puissant de fruits rouges avec une touche de réglisse.
L'attaque est nette et dense avec des tanins bien structurés.

ACCORDS METS ET VINS: Jambon accompagné d'une sauce au vin blanc et aux échalottes, Petit salé aux lentilles.

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

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 10 ans

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2017: 16,5/20 - Jancis Robinson

2013: 88 pts - Burghound

2016: 90 pts - Wine Enthusiast

2012: 88 pts - Burghound

2014: 90 pts - Wine Enthusiast

