

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<sup>er</sup> Cru Les Grèves

### 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 ?**

*Avec plus de 31ha, « Les Grèves » est le plus grand climat Premier Cru de Beaune. Il doit son nom au sol composé de roches friables et de sable.*

### 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 pré-fermentaire. La vinification se fait en cuve.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

### LA DÉGUSTATION

#### **NOTE DE DEGUSTATION:**

Une robe grenat intense avec des reflets grenats légèrement rubis.

Au nez, une palette aromatique très concentrée avec des fruits rouges et noirs bien mûrs, la fraise rôtie, la crème de cassis et des notes épicées ainsi que quelques touches de thym et de sarriette.

Il s'exprime avec un volume et une densité qui enrobent largement la bouche, avec une finale avec des tanins intenses accompagnés d'épices douces.

**ACCORDS METS ET VINS:** Avec ce profil de vin, il faut apporter des viandes avec de la texture et un caractère sanguin pour le fruité intense.

Un pigeon rôti servi rosé accompagné de fèves aux petits pois croquantes, arrosé du jus de cuisson concentré ou un joli magret de canard rosé, à la peau croustillante servi avec des asperges blanches rôties pour apporter de la texture et de l'amertume et d'une sauce de canard.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** Après légère aération, servir entre 15° et 16°C

**POTENTIEL DE GARDE:** À boire dans les 8 ans

*Commentaires réalisés par Maxime Brunet, Meilleur Jeune Sommelier de France 2013*

### RÉCOMPENSES

2018: 17/20 - Jancis Robinson  
2016: 90 pts - Wine Enthusiast

2015: 93/100 Wine Enthusiast  
16.5/20 Jancis Robinson

Domaine Aegerter - 49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges, France  
+33(0)3 80 61 02 88 - [infos@aegerter.fr](mailto:infos@aegerter.fr) - [www.aegerter.fr](http://www.aegerter.fr)

