

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.

Bonnes Mares Grand Cru

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Calcaire et marnes blanches.

APPELLATION: Vignoble de la Côte de Nuits, le Bonnes Mares Grand Cru est produit sur les communes de Chambolle-Musigny et Morey-Saint-Denis. Cette magnifique appellation ne produit que des vins rouges.

Le Saviez-Vous ?

Les « Bonnes Mares » fait référence aux Cisterciennes de l'Abbaye de Tart, appelées 'Bonnes Mères', ayant cultivé la vigne des siècles durant.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: 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.

ELEVAGE: La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: D'une belle couleur rubis sur la jeunesse puis tuilée avec l'âge, ce Bonnes-Mares possède de la richesse et du gras, du corps et de la mâche. Sa structure est nettement charpentée. Plus corsé que fleuri, il est aussi un peu sauvage. Rondeur et élégance se confondent sous la même puissance délicatement tannique. Les arômes évoquent la violette, l'humus et le sous-bois.

ACCORDS METS ET VINS: Il s'impose sur toutes les viandes giboyeuses rôties ou en sauce. Les volailles musquées et laquées seront également des partenaires idéaux pour ses tanins virils. Il s'accommode de fromages aux saveurs fortes.

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

POTENTIEL DE GARDE: Vin de longue garde, jusqu'à 30 ou 50 ans.

