

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.

Bourgogne Rosé *Made In Burgundy*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation régionale, ce Bourgogne Rosé est issu des vignes en propriété situées en Hautes-Côtes de Nuits plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude.

Le Saviez-Vous ?

Marsannay est la seule appellation village à produire des vins rosés en Côte de Nuits. Les autres rosés issus de vignes bourguignonnes sont produits sous l'appellation Bourgogne rosé.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés et placés en cuve pour une macération pelliculaire de 5 à 6 heures.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en cuve et en partie en demi-muids de 2 vins (30%).

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION:

Une robe d'un rosé intense avec des reflets dorés. Un nez gourmand aux notes de fruits rouges et une pointe lactée. La bouche est délicate, toute en équilibre avec une belle fraîcheur et une superbe finale acidulée.

ACCORDS METS ET VINS: Notre MIB accompagnera une belle salade de légumes ou un sandre à la plancha ou encore des escargots à la catalane.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 10°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE: à boire jeune

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2018: 15/20 - Jancis Robinson

