

Depuis 1994, la Famille Aegerter exploite et vini e plus de 10 hectares en propriété. Le Domaine conjugue innovation et respect des traditions. Notre signature : des vins précis et élégants.

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru Les Lavrottes

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Marno-calcaire

APPELLATION: Situé sur la Côte de Nuits entre le Clos de Vougeot et Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny produit exclusivement des vins rouges. Les vins de Chambolle-Musigny sont considérés comme les plus féminins de Bourgogne par leur finesse et leur élégance.

Le Saviez-Vous ?

«Les Lavrottes» se situent juste sous les Bonnes Mares Grand Cru et se réfèrent à un sol calcaire sous la forme d'une dalle de pierres appelée Lave.

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 vini cation se fait en fût.

ÉLEVAGE: L'élevage en fûts de chêne dont 20% de fûts neufs pendant 10 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTES DE DÉGUSTATION: Une robe rubis brillante aux reflets lumineux. Il peut s'assombrir un peu avec le temps.

Son nez est composé de violette et de petits fruits rouges. Avec le vieillissement, il tend vers des fruits mûrs épicés ou des notes de truffe et d'animaux.

Riche et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa texture délicate ne nuit en rien à sa structure solide et durable. Ses tanins restent soyeux.

ACCORDS METS ET VINS: Avec une personnalité qui allie puissance et féminité, il exige des plats savoureux et sophistiqués comme le gibier à plumes, l'agneau bien rôti ou un chapon fermier. Fromages - de préférence doux comme le Brillat-Savarin, le Cîteaux ou le Chaource.

TEMPÉRATURE DE SERVICE: À servir entre 12°C and 14°C pour les vins jeunes. Entre 14°C and 16°C pour les plus vieux.

POTENTIEL DE GARDE: 15 ans et plus.

