

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

## Chambolle-Musigny

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Calcaire et caillouteux

**APPELLATION:** D'appellation Village, le Chambolle-Musigny qui ne produit que du vin rouge est souvent présenté comme le plus « féminin » de la Côte de Nuits.

**Le Saviez-Vous ?**

*Situé entre le Clos de Vougeot et Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny produit exclusivement des vins rouges.*

### 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.

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

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Sa robe d'un rubis vif aux reflets brillants révèle des arômes de violette et petits fruits rouges (fraise, framboise). Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal. Riche et complexe, sa délicatesse ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable avec des tanins caressants.

**ACCORDS METS ET VINS:** Certaines viandes comme le gibier à plumes, un chapon de Bresse ou un agneau ou veau rôti sont de très bons compagnons. Les fromages à saveur douce seront aussi d'excellents partenaires : brillat-savarin, reblochon, cîteaux, vacherin, brie de Meaux ou chaource.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** à servir à une température de 12 à 14 °C jeune et entre 14 et 16 °C plus mûr.

### RÉCOMPENSES

2013: 16/20 - Jancis Robinson

