

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.

Charmes-Chambertin Grand Cru



LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Limons et éboulis caillouteux.

APPELLATION: Appellation Grand Cru de la Côte de Nuits, le Charmes-Chambertin est produit à Gevrey-Chambertin. Exposées au levant, les vignes sont plantées entre 240 et 280 mètres d'altitude.

Le Saviez-Vous ?

«Charmes» vient du latin *CALMIS* signifiant «plateau rocailleux». Autrefois, les terres où sont plantées les vignes de ce grand cru étaient des friches incultes à cause des sols trop caillouteux.

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 fermentation alcoolique est enclenchée grâce à l'utilisation des seuls pieds de cuve.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 12 à 14 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Une robe vive, rubis foncé à cerise noire.

Au nez, une jolie palette d'arômes : framboise, cassis, groseille mais aussi noyau, réglisse et épices.

Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe.

ACCORDS METS ET VINS: Le gibier à poils (en sauce ou grillé) sera un bon compagnon pour ce vin viril. L'agneau en sauce, le coq au vin bien sûr, les volailles laquées et la côte de boeuf lui trouveront aussi beaucoup d'intérêt, sans oublier les fromages à croûte lavée.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 12°C et 14°C jeune et à 15°-16°C avec l'âge.

POTENTIEL DE GARDE: au moins 10 ans.