

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.

## Clos de la Roche Grand Cru

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Calcaire

**APPELLATION:** Appellation Grand Cru située à Morey-Saint-Denis, Clos-de-la-Roche est l'un des 5 grands crus de la commune.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*La nature très calcaire et les gros blocs de pierre en sous-sol sur lequel sont plantées les vignes sont à l'origine du nom de ce climat Grand Cru*

### 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 vinification se fait en cuve.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne, dont 30% de fûts neufs pendant 14 à 16 mois.

### LA DÉGUSTATION

#### **NOTE DE DÉGUSTATION:**

Un vin brillant à la robe grenat avec des reflets violines.

Au nez, une palette aromatique assez fine de fruits rouges et noirs mûrs se dévoile tout de suite. Des notes grillées de cacao amer, de café, de réglisse sont présentes, agrémentées de touches florales comme la pivoine, la rose se dévoilant au fur et à mesure de la dégustation.

Le vin est rond, soyeux, avec un volume délicat qui enrobe la bouche. Une légère fraîcheur soutient le vin et donne un équilibre remarquable. La finale est très saline avec des tanins fin mais intense et très appétants.

**ACCORDS METS ET VINS:** Pour ce vin complet qui allie finesse et caractère à la fois il faut des mets d'exceptions. Un poulet de Bresse rôti en cocotte avec des cèpes ou encore un homard avec une compotée de fraise et oignon ou la salinité s'amusera à merveille avec l'iode du homard.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** entre 15°C et 16°C

**POTENTIEL DE GARDE:** Au moins 15 à 20 ans.

Si le vin est consommé avant 6-7 ans, un passage en carafe est recommandé.

*Commentaires réalisés par Maxime Brunet, Meilleur Jeune Sommelier de France 2013*

### RÉCOMPENSES

2017: 17/20 - Jancis Robinson

