

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-Vougeot Grand Cru

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Brun sur cailloutis calcaires au milieu et un sol brun plus profonds riche en argile et limon sur sa partie basse.

APPELLATION: Appellation Grand Cru de la Côte de Nuits, le Clos-Vougeot produit exclusivement des vins rouges. Très connu, le Château du Clos de Vougeot, propriété de la confrérie des Chevaliers du Tastevin, est le meilleur ambassadeur de cette appellation.

Le Saviez-Vous ?

Fondé vers 1110 par l'abbaye de Cîteaux, le Clos de Vougeot est le plus grand climat de Grand Cru de Bourgogne et compte plus de 80 propriétaires.

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.

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

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Du rouge framboise au grenat profond, sa robe offre un bouquet évoquant le printemps : rose, violette. Il s'y ajoute mûre, framboise, menthe sauvage, réglisse, truffe... Au palais, souverain, riche en sève et en moelleux, ce vin libère une grande finesse élégante, une plénitude charnue et une belle longueur.

ACCORDS METS ET VINS: La noblesse de ce Clos-Vougeot se mariera parfaitement avec des viandes musquées et tendres : une côte de boeuf, un agneau braisé, un veau rôti ou gibier à plumes. Il sera aussi le partenaire idéal de fromages à pâte molle tels époisses, langres, soumaintrain et cîteaux.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 12°C et 13°C jeune et entre 15°C et 16°C avec l'âge.

POTENTIEL DE GARDE: Vin de longue garde, de 10 à 30 ans.

