

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.

## Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Champonnet

### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Argilo-calcaire

**APPELLATION:** Gevrey-Chambertin, appellation village située sur la Côte de Nuits, au coeur de la Bourgogne produit exclusivement des vins rouges qui peuvent aussi être classés en 1<sup>er</sup> Cru ou Grand Cru.

**Did you know?**

*Ce premier cru tire son nom de «CAMUS», qui signifie «champs». Le Champonnet est une ancienne terre agricole qui était facile à cultiver lorsque la vigne n'était pas encore présente.*

### 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 fût de chêne (François Frères & Billon) pour une durée de 10 à 12 mois.

### DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe grenat aux reflets intenses.

Au nez, une palette aromatique très gourmande, très fruitée, accompagnée de réglisse. Quelques touches d'agrumes comme l'orange sanguine, la pêche apportent une certaine délicatesse. Des notes grillées légèrement toastées apparaissent.

Tout de suite le vin est très charmeur, soyeux, velouté, très harmonieux, une légère fraîcheur en soutien. Des tanins intenses mais délicats.

**ACCORDS METS & VINS:** Avec ce profil de vin concentré et complexe, l'accord parfait se fera avec des viandes avec de la texture et du goût comme un gibier délicat à la chair fine comme un filet de biche juste rôti servi rosé, accompagné d'un jus de gibier corsé infusé aux baies de cassis pour aller chercher le caractère fruité du vin. À déguster également avec un pigeon rôti servi rosé en croûte de pain d'épices, jus et asperges blanches rôties.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 14°C

**POTENTIEL DE GARDE:** 12 ans et plus

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

