

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 *La Croix des Champs*

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^{er} Cru ou Grand Cru.

Le Saviez-Vous?

Gevrey-Chambertin «La Croix des Champs» fait référence à un ancien champ de bataille.

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

DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: D'un rubis vif sur la jeunesse, ce Gevrey-Chambertin prend avec l'âge une teinte carmin foncé, cerise noire. Nez discret, mêlant des jolis arômes fruités mûrs (fraise, mûre) à des notes de kirsch et de réglisse. Au palais, s'exprime un grand Bourgogne. La bouche est équilibrée et structurée dévoilant une texture souple soutenue par des tanins de velours. Une finale longue et pleine de finesse.

ACCORDS METS & VINS: Côte de boeuf, agneau braisé, gibier, il s'associe à toutes ces viandes musquées et aux fibres solides. Il se marie avec tous les fromages de vache et de caractère comme l'Époisses, l'ami du Chambertin ou le Cîteaux.

TEMPERATURE DE SERVICE: à servir à une température de 15 à 16 °C.

POTENTIEL DE GARDE: Agréable jeune, c'est surtout un vin de garde, souvent de grande garde, jusqu'à 10 voire 15 ans.

Commentaires fait par Maxime Brunet - Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

