

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.

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune *Belles Roches*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation régionale, le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune est traditionnellement produit au dessus des communes de Aloxe Corton, Savigny les Beaune et Beaune sur des versants Sud-Est, essentiellement en vigne haute.

Le Saviez-Vous ?

L'appellation Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune peut-être produite sur l'une des 29 communes de Côte d'Or et de Saône-et-Loire autorisée par l'INAO et s'étend sur près de 780ha.

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.

ÉLEVAGE: La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en cuve inox afin de garantir fraîcheur et fruité.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: La robe pourpre aux nuances violines offre un nez fruité sur la griotte et la framboise évoluant vers le cassis, la réglisse jusqu'au sous-bois avec une touche épicée. Charmeur, ce vin est ferme jeune et trouve son harmonie et équilibre après quelques années.

ACCORDS METS ET VINS: Il sera parfait avec une cuisine équilibrée. Il s'associe aux viandes rôties (petit salé) mais aussi avec des viandes blanches comme le porc et le veau. Les tanins aimables se marient à merveille avec des fromages à saveur douce : époisses frais, brillat-savarin, cîteaux, soumaintrain frais.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 14°C et 16°C

POTENTIEL DE GARDE: atteindra son apogée dans 3 à 5 ans.

