

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 Nuits *Belle Canaille*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation régionale, le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits peut-être produit sur 19 communes des Hautes-Côtes. Les vignes sont plantées entre 300 et 400 mètres d'altitude.

Le Saviez-Vous ?

Les vignes sous l'appellation Hautes-Côtes de Nuits sont plantées sur des plateaux qui se situent sur un plateau au dessus de Nuits-Saint-Georges.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont égrappés et 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 demi-muids de 2 vins. L'élevage parcellaire donne lieu à un assemblage avant la mise en bouteille.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

Une robe rouge cerise avec des reflets brillants.
Un nez de fruits noirs avec une fine touche de lavande.
La bouche est souple avec des tanins équilibrés.

ACCORDS METS ET VINS: Ce Hautes-Côtes de Nuits s'accordera parfaitement avec un pâté en croûte au foie gras ou encore un carré d'agneau grillé.

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

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 5 ans.

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier MOF Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2017:14,5/20 - Jancis Robinson
2016: 15,5/20 - Jancis Robinson

