

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 *Les Petites Corvées*

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 ?

Dans le système féodal, la corvée, désigne le travail gratuit des terres appartenant aux seigneurs et aux ordres religieux par les paysans.

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 demi-muid de 2 vins pendant 8 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION:

Un rouge rubis habille la robe de ce vin avec des beaux reflets.

Un nez de fruits noirs avec des notes d'épices.

La bouche est plus généreuse avec une finale toute en gourmandise.

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.

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

POTENTIEL DE GARDE: à boire jeune

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier MOF Sommelierie 2007

RÉCOMPENSES

2018: 16/20 - Jancis Robinson

2017: 16/20 - Jancis Robinson

2016: 16/20 - Jancis Robinson

2015: 88 pts - Wine Enthusiast

