

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.

Maranges 1^{er} Cru Clos des Rois

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Marno-calcaire

APPELLATION: L'appellation Maranges constitue le trait d'union entre la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire. Le « Clos des Rois » est un des 7 climats classés en 1^{er} Cru.

Le Saviez-Vous ?

Le nom du Climat vient du vieux français enroier qui signifiait labourer. L'orthographe actuelle vient donc d'une confusion entre la royauté et la roie, un outil gaulois.

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 fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION:

Vin limpide, clair, avec une robe grenat aux reflets rubis.

Une palette aromatique gourmande de fruits noirs et rouges frais comme la mûre, la groseille, la framboise. Des nuances florales et d'encens apportent une certaine finesse.

La rondeur et l'équilibre le rendent délicieux, distingué. Finale fraîche avec des tanins fins mais intenses.

ACCORDS METS ET VINS: La gourmandise et l'harmonie de ce vin se marie avec un quasi de veau rôti au jus corsé avec des petits pois croquants tout comme avec un mignon de porc rôti et un jus délicat à la mélisse.

TEMPERATURE DE SERVICE: À consommer aux alentours de 15°C

POTENTIEL DE GARDE: à boire dans les 3 à 4 ans

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

RÉCOMPENSES

2017: 16/20 - Jancis Robinson

