

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 Roussot

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-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 «Roussot» vient du latin «ruptia» qui signifie «lieu défriché».

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 pré-fermentaire. La vinification se fait en cuve.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe est de couleur rouge vive et brillante.

Au nez, un accord subtil entre fruits rouges (framboise) et noirs (cerises), avec une touche de vanille.

En bouche, ce vin est harmonieux et éclatant soutenue par des tanins fins. Une belle matière avec une fin de bouche épicée.

ACCORDS METS ET VINS: Ce vin se mariera très bien avec des viandes rouges, volailles en sauce ou rôties, des champignons ou encore avec des fromages affinés. Il accompagnera également la cuisine asiatique.

TEMPERATURE DE SERVICE: À consommer entre 14°C et 16°C.

POTENTIEL DE GARDE: 5 ans et plus.

