

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 Vieilles Vignes

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. Situé à la pointe sud de la Côte de Beaune, Les Maranges regroupent 7 communes.

Le Saviez-Vous ?

Les Maranges comptent 7 climats classés en Grand Cru

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:

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

