

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

Marsannay Bio

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation Village de la Côte de Nuits située à l'entrée sud de Dijon, l'appellation Marsannay produit des vins rouges et des vins rosés.

Le Saviez-Vous ?

Marsannay est une ancienne ville romaine, en témoigne l'origine de son nom « Marcianus-lacus Fundus », le domaine de Marianus, et la voie romaine reliant Dijon à Nuits-Saint-Georges.

LE SAVOIR-FAIRE

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

VINIFICATION: Les raisins sont placés, entre 2 et 4 jours, en cuve inox pour la macération préfermentaire. Puis, la fermentation alcoolique est enclenchée grâce à l'utilisation des seuls pieds de cuve.

ÉLEVAGE: L'élevage s'effectue en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: Une robe rouge intense.

Au nez se révèle un bouquet de fruits rouges (griotte, fraise) et noirs (cassis, myrtille).

L'attaque en bouche, puissante et généreuse s'harmonise sur une finale grasse et de bonne longueur.

ACCORDS METS ET VINS: Ce Marsannay s'accorde naturellement avec les viandes rouges telles qu'une belle côte de boeuf ou un onglet à l'échalote, mais également avec des poissons de rivière ou encore des fromages au lait de vache affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 15° et 17°C

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 10 ans et plus

