

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

Nuits-Saint-Georges 1er Cru *Les Chabœufs*

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation village ou Premier Cru, de Vosne-Romanée à Premeaux-Prissey, Nuits-Saint-Georges produit presque exclusivement des vins rouges.

Le Saviez-Vous ?

Le climat «Les Chabœufs» se situe à l'entrée de la Combe des Vallerots

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 fût.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en fûts de chêne dont 30% fûts neufs pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION:

La robe est d'un rouge carmin très brillant.

Un nez classique du pinot noir avec une touche supplémentaire de cerises et de champignons frais.

La bouche est tendre avec une finale déjà presque fondue. Une belle expression bourguignonne

ACCORDS METS ET VINS: Joue de bœuf aux carottes, Gigot de sept heures.

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 15°C et 16°C

POTENTIEL DE GARDE: Délicieux jeune, il présente un grand potentiel de garde entre 10 et 15 ans.

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

RÉCOMPENSES

2018: 16,5 - 17 /20 - La Revue du Vin de France

Domaine Aegerter - 49 rue Henri Challand - 21700 Nuits-Saint-Georges , France
+33(0)3 80 61 02 88 - infos@aegerter.fr - www.aegerter.fr

