

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 Réserve Personnelle

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Argilo-calcaire

APPELLATION: Appellation de la Côte de Nuits, le Nuits-Saint-Georges en Village ou Village 1er Cru suivi ou non du climat d'origine produit principalement du rouge.

Le Saviez-Vous ?

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin fût fondée à Nuits-Saint-Georges en 1934.

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: La fermentation malolactique et l'élevage s'effectuent en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DÉGUSTATION: La robe pourpre, intense et tirant parfois sur le mauve d'une belle brillance offre un nez dense et racé marqué par des arômes de cassis et de myrtille rehaussés de notes boisées sur la jeunesse. Vigoureux et corsé, il a du corps et de la mâche, sur une structure équilibrée et charpentée. Long en bouche, il s'apprécie pleinement après quelques années de garde : la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

ACCORDS METS ET VINS: Outre les fromages à pâte molle et à croûte lavée (Epoisses, Langres ou Soumaintrain), les viandes goûteuses et viriles, agneau rôti, côte de boeuf, magret de canard, gibier seront aussi des partenaires idéaux.

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.

RÉCOMPENSES

2014 90 points Wine Enthusiast

2015 15,5/20 Jancis Robinson

2016 89 points Wine Enthusiast

