

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.

## Pernand-Vergelesses Les Pins



### LE TERROIR

**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Argilo-calcaire

**APPELLATION:** Situé au nord de la Côte de Beaune, Pernand-Vergelesses se trouve au creux d'une combe. Plantées entre 200 et 350 mètres d'altitude, les vignes sont exposées principalement à l'est et au sud-est.

#### **Le Saviez-Vous ?**

*Les Pins sont des arbres très présents en Bourgogne du sud. De nombreux arbres ont été plantés après la crise du phylloxéra.*

### 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 cuve.

**ÉLEVAGE:** L'élevage se fait en fûts de chêne neufs pendant 10 mois.

### LA DÉGUSTATION

**NOTE DE DÉGUSTATION:** Une robe rubis aux reflets chatoyants.

Le nez s'ouvre sur des petits fruits rouges, de la violette.

En bouche le gras et la rondeur équilibrent les tanins. Belle longueur sur le fruit.

**ACCORDS METS ET VINS:** Gigot d'agneau, rôti de veau ou encore les fromages tels que le Mont d'Or ou le Reblochon.

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

**POTENTIEL DE GARDE:** 5 ans

### RÉCOMPENSES

2018: 90 pts - Vert de Vin