

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

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru Hauts-Jarrons

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Calcaire et sablonneux

APPELLATION: Entre les coteaux de Beaune et la montagne de Corton, Savigny-lès-Beaune s'étend sur près de 375ha dont 142ha en premier cru.

Le Saviez-Vous ?

Situé le coteau est de la Montagne de Beaune, les Hauts-Jarrons est un climat pierreux.

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, dont 20% de fûts neufs François Frères pendant 10 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: Une robe élégante d'un rubis brillant et intense. Un nez avec beaucoup de petits fruits rouges .

Un vin de grande fraîcheur avec une finale en bouche est plutôt riche avec une fine touche de boisé.

ACCORDS METS ET VINS: Œufs en meurette, Porc noir de Bigorre grillé, Raviolles de Foie Gras

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 15°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE: 8 à 12 ans

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2007

