

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<sup>er</sup> 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*

