

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

Vosne-Romanée

LE TERROIR

CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: Marnes argileuses - calcaire

APPELLATION: Appellation du vignoble de la Côte de Nuits, le Vosne-Romanée ne produit que des vins rouges.

Le Saviez-Vous ?

Vosne, du Gaulois « Wadana » signifiant « eau » s'est construit autour d'une source appelée « La Fontaine de Vosne ». Romanée a par la suite été ajouté, en l'honneur de 3 climats en Grands Crus présents sur le vignoble.

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 en fûts de chêne pendant 8 à 12 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION:

La robe est d'un beau rouge carmin, brillante et limpide.

Le nez est intense en fruits noirs avec des notes de vanille et de confiture de cassis.

La bouche est structurée avec une finale longue tout en puissance.

ACCORDS METS ET VINS: Bœuf bourguignon, Côtelette de porc aux aïelles.

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

POTENTIEL DE GARDE: 5 à 10 ans et plus

Commentaires réalisés par Fabrice Sommier MOF Sommellerie 2007

